1409747

# DELLE COSE RUSTICHE

OVVERO

DELL' AGRICOLTURA PRATICA

Trattata secondo i principj della CHIMICA moderna

OPERA

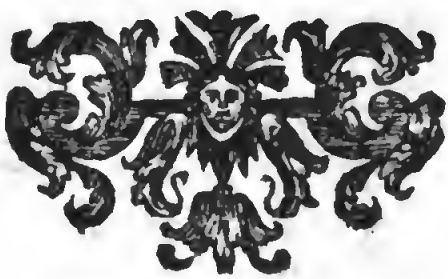
DEL P. F. NICCOLA COLUMELLA ONORATI

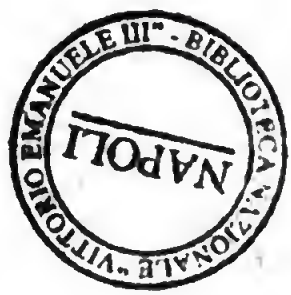
*Lettore giubilato in sagra Teologia, Esprovinciale Francescano degli Osservanti, Regio Professore emerito di Agricoltura, e di Diritto naturale, e Socio di diverse Accademie*

Edizione seconda accresciuta e migliorata dall' Autore

---

VOLUME VI






IN NAPOLI MDCCCIV

NELLA STAMPERIA FLAUTINA

*Con licenza de' Superiori.*

*Qui operatur terram suam, satiabitur panibus: qui autem sectatur otium, replebitur egestate.*

Proverb. c. 28 v. 19.

*Egli non ha nè fichi, nè ulivi, diceva Socrate, perchè non li pianta, nè li governa: finalmente Egli è miserabile, perchè non fatica per raccogliere.*

Senofonte ne' Libri Economici.

# A SAN LODOVICO
## VESCOVO DI TOLOSA
CHE
INSIEM CON LA PRIMOGENITVRA
DI CARLO II
I REGNI DI NAPOLI E D' VNGHERIA
LIBERAMENTE RINVNZIANDO
VESTI' L' ABITO DEL P. S. FRANCESCO
E ALLA CHIESA PROMOSSO
DI TOLOSA
DA PASTORE ZELANTE
E DA VERO PADRE DE' POVERI
XXV DE' QVALI GIORNALMENTE
IN CASA SVA ALIMENTAVA
FINCHE' VISSE LA GOVERNO
QVESTO VOLVME
CON ANIMO DIVOTO
L' AVTORE
OFFRE E CONSAGRA

## CAPO I

*L' oliveto. Delle varietà degli olivi, e del modo di propagarli: ove si fa parola dell' olivaſtro, dell' innesto, e del tempo, in cui si debbono piantare gli olivi.*

§. I. L'Olivo, che dal gran *Columella* (*Lib. V, c.* 8) vien meritamente chiamato il *primo di tutti gli alberi*; e che spetta alla Classe II, detta *Diandria Monogynia*; si distingue da' Botanici in *oleaſtro*, e in *olivo gentile*. Il primo, detto volgarmente *termiti*, di cui esistono varie qualità, e che regge a tutte le ingiurie delle stagioni; nasce per natura ne' luoghi montagnosi, e incolti, ed anche nelle pianure; come fra noi nella Provincia di Lecce, e in più siti della Terra di Bari, della Puglia, della Basilicata, delle Calabrie ec. I Georgici di tutti i tempi, eccettochè l'Ab. *Rozier*, hanno sempre creduto con *Teofraſto* (*Lib. II, c.* 3), che la natura dell'oleaſtro; come quella della peruggine, e del caprifico; non si cambii giammai, col mezzo di quale si voglia coltivamento: *Neque oleaſter olea, neque pyraſter pyrus, neque caprificus*

*ficus ficus fieri poteſt*. Il solo inneſto può renderlo gentile, ed emendare i naturali suoi difetti. Le sue coccole, poco polpute e carnose, benchè abbondanti, e talora anche grosse come quelle delle olive; non danno che picciola quantità di olio, il quale per altro riesce dilicatissimo. Del secondo, o sia *olivo*; che dall'Asia, primitiva sua culla, e spezialmente dalla Fenicia passò in Egitto, e dall'Egitto, o pur direttamente dall'Asia, venne in Grecia, e dalla Grecia a noi; benchè a parlare diritto non si trovi che una sola specie, il cui fiore è sempre *monopetalo*, pure si distinguono moltissime varietà di esso, come ora noteremo. E giova avvertire in questo luogo, che le nostre Provincie si possono dire *oleifere* più che *granifere*; perciocchè noi abbiamo sempre olio per anni tre, malgrado la quantità grande, che del continuo si estrae dalle medesime. Non evvi al certo cosa in Natura, che serva tanto al commercio di prima necessità, quanto l'olio. Ognuno ne abbisogna e per mangiare, e per vedere nelle tenebre, e per tutti quegli altri usi, ne' quali viene esso impiegato. I popoli meridionali di Europa ne provvedono tutto il Settentrione, che in questo genere sarà a' primi sempre tributario. Fra tutte le derrate, che si trasportano da un luogo all'altro della nostra Europa, l'olio solo ha il gran vantaggio di non guastarsi.

§. II

§. II E passando alle varietà degli olivi, giova il premettere; che tutte le specie degli Esseri organizzati, sono primitive, e non soggette ad alcuna degenerazione; e che le varietà di esse sono produzioni posteriori, o secondarie. Nè le varietà si debbono moltiplicare (parlando de' vegetabili) per le diverse grandezze, che si osservano ne' frutti, o nelle foglie degl' individui, o per lo vario colore, o sapore, o odore de' medesimi; le quali cose sono accidentali, e che dipendono o dal suolo, o dal clima, o dalla coltivazione; ma la guida meno fallace per determinare le varietà, sembra di essere l'esterna loro figura; ch' è meno soggetta a' cambiamenti. Il Cav. *Linneo* (*Phil. Botan. Art. VII, Differentiæ*) riprende a ragione il cel. *Pierantonio Micheli*; e 'l Sig. *Moschettini* mio Amico, il cel. *Presta* di Gallipoli; per avere il primo costituito tante specie diverse nelle piante, e l'altro varietà 53 negli olivi; prese dalla grandezza, dal colore, dal sapore, dall'odore, e da altre siffatte qualità accidentali. I Greci, che fra tutti i prodotti della lor terra, avevano molto olio da commerciare; e fra' quali *Platone* andando in Egitto, recò un carico di olio di proprio conto (Athen. *Dipnosoph. L. III, c.* 3); distinguevano le seguenti varietà di olive:

1 La *calliſtephanos*, che secondo il *Bianchini* nelle Note a *Pier Vettori*, val lo stesso,

che l'olivo delle belle ghirlande, che si davano a' vincitori de' giuochi *Panatenei*; di foglie biancastre sopra, e verdi di sotto. Questa oliva fu detta anche *moria*, perchè essendo *Nettuno*; come dice lo Scoliaste di *Aristofane* nelle *Nuvole*; vinto da *Minerva*, spedì il suo figliuolo *Halitrhothio* per tagliare l'ulivo, che fece quella nascere; ed avendo il giovane alzata la scure, il colpo fallì, dandogli sul piede, per cui terminò i giorni suoi. Il *Vettori* ( *Delle lodi, e coltiv. degli ulivi ec.* ) seguito dal *Presta* ( *Degli ulivi, delle ulive ec. Nap.* 1794 ) ne fa due varietà, ma con poco fondamento, siccome ognuno osserva.

2 L'*orchas*, simile alla nostra oliva, detta di Spagna. Presso i Georgici latini si dice anche *orchita*, e *Virgilio* ( *Georg. Lib. II, c.* 86 ) parlando nel numero del più, l'appella *orchades*. Il cel. *Facciolati* ( *Vocabul.* v. *Orchis* ) si serve della voce *orchis* per dinotare le olive più grandi, e della parola *orchidis*, per esprimere le più piccole.

3 La *praemadia*.

4 La *paphia*. I Latini non fanno alcun motto di queste due varietà. Il *Bodeo* ( *Comment. in Theophr.* ) dubita, se la *praemadia* sia la stessa che la *pausia*, come la dice *Nicandro* ( *Alexipharmac. v.* 86 ); ma il *Gorreo* nelle Note a *Nicandro* soggiugne: *Praemadia, de qua tamen non potui quidquam ab alio reperire.*

re. La *paphia* poi, secondo *Isidoro* ( *Etymolog. L.* 17, *c.* 7 ), fu così detta *a Papho insula*, donde passò nell' Attica.

5 La *murtea*, così detta anche da *Columella* ( *L.* 5, *c.* 8 ) di figura piccolissima, e simile alle coccole di mortella.

6 La *phaulia*, nata, secondo *Teofrasto*, da un olivastro, ridotto in tronco, e trasferito in terreno coltivato. *Plinio* la chiama *olea regia*.

7 L' *aegyptia*, grossa, e polputa; scrivendo di essa *Teofrasto* ( *De caussis plant. L.* 6, *c.* 12 ): *ubertate ac magnitudine fructus excellit*.

§. III E passando alle olive conosciute da' Latini, *Columella* ( *loco cit.* ) ne nomina dieci varietà; cioè la *pausia*, l' *algiana*, la *liciniana*, la *sergia*, la *nevia*, la *culminea*, l' *orchis*, la *regia*, la *circites*, o *cercitis*, e la *murtea*. E lo stesso Autore ricorda appresso ( *L.* 12, *c.* 47 ) il *radius*, o *radiolus*, e l' *olea calabrica*. Il *Morgagni* ( *In R. R. Scriptores Ep. I* ) sospetta che il *radius* possa essere o l' *algiana*, o la *nevia*. E nell' Epist. 2 osserva, che *Columella* col vocabolo *cercitis* abbia dinotato il *radius*, guasto da' Copisti, o da' Libraj. In oltre *Plinio* ( *L.* 15, *c.* 3 ) ne riferisce sedici, e sono la *pausia*, l' *orchites*, il *radius*, la *licinia*, la *cominia*, la *contia*, la *sergia*, la *regia*, l' *aegyptia*, la *syria*, la *picena*, la *si-*

*dici-*

*dicina*, la *superba*, la *praedulcis*, la *sallentina*, e l' *albigera*. Finalmente *Macrobio* (*Saturn. L.* 2, *v.* 86) ne ricorda quindici varietà di olive; e sono l' *africana*, l' *albigera*, l' *aquilia*, l' *alexandrina*, l' *aegyptia*, la *culminea*, la *conditiva*, la *liciniana*, l' *orchas*, la *pausia*, la *phaulia*, il *radius*, la *sallentina*, la *sergiana*, e la *termutia*.

§. IV Ma veniamo alle varietà delle olive conosciute da' moderni, e spezialmente nelle noſtre Provincie. Il valente Sig. *Moscbettini* (*Della coltivazione degli olivi ec. tom.* 2; *Lett. IV*, *Nap.* 1796) le riduce a dodici; opponendosi al Sig. *Preſta*, che come abbiam detto sopra, ne numera cinquantatre. Esse sono le seguenti:

1 L' *oliva grossa*, detta altrimenti di *Spagna*, e in Sicilia *uliva prunara*, di figura ovale, e di polpa soda. Convengono i lodati noſtri Scrittori, che sia la ſtessa, che l' *orchis*, l' *orchitis*, e l' *orchides* de' Latini, che l' appellavano pure *olea grandis*. I Greci la dissero *orchitis*, perchè ha la grandezza, e la figura di un teſticolo. Queſta sorta di olive è buonissima in salamoja, colta nel declinar di Settembre, allora che comincia il suo color verde a divenire verde-biancaſtro. Di essa scrive *Columella* (*L.* 5, *c.* 8): *Orchis quoque, & radius melius ad escam, quam in liquorem ſtringitur.*

2 L' *oliva grossa, ma più piccola della prima*;

*ma, che tondeggia nella sua estremità*. In Altavilla di Capaccio si dice *palmetara*, perchè dal suo albero si tagliano i rami, da essere benedetti nella Domenica delle Palme. In Taranto si appella *uliva cazzarola*, e in altri paesi di quella Provincia Leccese, si nomina *uliva grossa, da cazzare bianca*. In fatti si schiaccia con pietra, si getta nell'acqua, che si cambia ogni giorno; e dopo giorni 3, o 4 si condisce con sale, con frondi di arancio, e con finocchio, e si mangia. Alcuni prima di salarle, ne tolgono via il nocciolo, come i Latini costumavano per l'*epytirum*. Si vuole poi, che questa sorta di olive fosse l'*orchidis* de'Greci, e de'Latini; e noi l'abbiam avvertito col cel. *Facciolati* nel §. II.

3 L'*oliva grossissima cordiforme*, o sia di figura simile al cuore; detta dal *Rendella*, e dal *Presta*, come si chiama oggi in Monopoli, nella Provincia di Bari; la *permezzana*. Questa è la più grossa, e la più bella di tutte le olive, che giugne a pesare, secondo il *Presta*, fino ad acini 200, de'quali venti solo ne segna il suo nocciolo. In Vatolla, nel Cilento, si trova questa varietà di olive, come pure in Altavilla, e si appella *majatica*. Forse sarà la stessa, che la *phaulia* de'Greci, e la *regia* de' Latini.

4 La *pasola*, detta anticamente *pausia*, che matura prima delle altre, e ch'è buonissima a man-

mangiarsi o rivolta sotto alle ceneri calde, o fritta in padella con alquanto di olio. Di essa se ne trovano due sorte, la *tonda* cioè e l'*ovale*; e quanto al sapore, si veggono altresì la tonda *dolce*, e la tonda *amara*; siccome l'ovale *dolce*, e l'ovale *amara*. Ciò posto, non dee fare meraviglia, se *Virgilio* la chiami *amara*, e se il *Rendella* ( *de olea*, & *oleo* ) la nomini *dolce*. Anche *Columella* la disse *egregii saporis*, & *jucundissima*.

5 La *corniola*, ch'è bislunga, dritta, e acuminata, e curva nella punta, come corno: Il Sig. Marchese *Grimaldi* ( *Istruz. sulla manifatt. dell'olio*, *Par. I*, *c.* 4, *Ediz.* 2 ) la rassomiglia alla navetta da tessere, riducendo a questa varietà l'oliva, detta nella sua Calabria *pizzu di corvu*. E' lo stesso che il *radius*, o *certitis* de' Latini. In fatti *Plinio* mette il *radius* fra le olive primaticce; e la nostra *corniola* matura presto. I Latini ne ammettevano due sorte, cioè il *radius*, e il *radiolus*; e noi abbiamo la corniola *piccola* e la *grande*.

6 *L'aurina di Venafro*. Questa varietà è senza dubbio la *licinia*, o *liciniana* de' Latini. Essa è della razza delle piccole, e termina con punta dritta: ama terreno freddo e magro, com'è appunto il venafrano. *Plinio* dice delle sue coccole, che *nulla avis petit*; che maturano tardi, e che sono *contra humorem pugnaces*: Il suo olio vien chiamato *ottimo* da

Co-

*Columella*; e *Plinio* soggiugne, che *l'olio di Venafro, detto liciniano, ottenne il primato da tutto l'Orbe, perchè olio dilicato, ed eccellente.*

7 La *risciòla*, *pure di Venafro*, che ha luogo fra le piccole, e ch'è più panciuta dell'*aurina*, terminando con punta dritta, come l'altra. Si pretende che fosse la *sergia* de' Latini, perciocchè essa è abbondante di olio; siccome *Columella* assicura della *sergia*.

8 L'*ogliarola*, ch'è piccola, di figura ovale, per lo più acuminata, nera nella sua maturità; e 'l cui nocciuolo è quasi fragile. Abbonda questa sorta di olive nella Provincia di Lecce, e se ne veggono pure moltissime nelle altre noſtre Provincie, chiamandole *morelle*. Il Sig. *Moschettini* difende, che l'oliva, di cui parliamo, sia la ſtessa, che la *sallentina*, e la *calabrica* de' Latini: le quali due ultime, secondo lo ſtesso Autore, non sono che un'oliva ſtessa. I curiosi potranno consultare l'Opera citata nel principio di queſto paragrafo.

9 La *cellina*, detta altrimenti *scurtanese*, *casciola*, *tafarella*, *saracena*, *uliva di Nardò*, *di Lecce* ec. Essa, che ha luogo fra le piccole, è di figura ovale, supera nella grandezza l'ogliarola, il suo nero è più cupo dell'altra, il suo nocciolo è duro assai; e l'olio, che rende, sebbene in minor copia, è migliore di quello dell'ogliarola. In fine si vuole, che

que-

queſta varietà fosse ignota agli Antichi; perchè da essi non ricordata.

10 La *baresana*, così dettta forse dalla Città di Bari, donde fu trasportata nella Terra di Otranto. Essa è di mezzana grandezza, di un nero cupo, tenera assai, e molto morchiosa; ed è simile alla *pizzutola* della Peucezia.

11 La *caſtellaneta*, di figura ovale, lunghetta, molto nera, ed amarissima. Queſte due ultime varietà, che si debbono alla diligenza del Sig. *Preſta* di Gallipoli, rendono olio al pari dell'*ogliarola*, e della *cellina Leccese*.

12 La *cellina della Provincia di Bari*; ch'è di figura ovale, simile ad un mellone, e ch'è buona a mangiarsi, toſto che rosseggia. Il Sig. *Preſta* assicura, che queſta varietà, ugualmente che *l'aurina*, e la *risciòla* di Venafro, sia più oliosa dell'ogliarola, della barésana, e della caſtellaneta della Provincia di Lecce.

§. V Ma con buona pace del Sig. *Moschettini*, Uomo versatissimo nelle Scienze naturali; sonvi altre varietà di olive, che bisogna quì ricordare. E prima evvi l'oliva *correggiuola* del Cilento ec. di pedicino lungo; non che la *cerasola*, ſtretta verso il pedicino, e che nel maturarsi, rosseggia; essendo buona in salamoja; benchè dia poco olio, ed ancora grossolano. Di più evvi l'oliva *ritonnella*, di fi-

gura

gura orbiculare, tanto nel Vallo di Novi, in quello di S. Angelo a Fasanella, ec., che in Teano; la quale rende olio assai; tutto che la *tondà* di *Galatone*, al dire del Sig. *Preſta*; ne produca piccola quantità. E si trova in Altavilla, in Contursi, in Campagna ec. l'oliva *a trezze*, o sia *a ciocca*, pendendo da un certo pedicino olive 3, 4, e talvolta anche 5. Ed esiſte eziandio l'*oliva di tre volte*, e propriamente in Ciorlano, in Vico Equense ec., il cui albero, che ha la corteccia nerognola, mignola, e fiorisce tre volte l'anno, allegando due sole, al par dell'uva, detta *di tre volte*. In fine evvi l'oliva *albigera* de' Latini, che dal color verdone, e dal verde-giallo, passa al bianco, come avorio. In Piſticci, verso il Mar Jonio, in molti luoghi del Cilento, in Colliano, paese sito nel Vallo di Caposele, nel Poſtiglione, non lungi dalla R. Caccia di Persano; in Pontecorvo, Città ne' confini del Regno, ec. esiſtono degli olivi albigeri; e in Fasano sen veggono pure ne' poderi de' Sigg. *Pepe*, Gentiluomini amatori delle cose ruſtiche, e miei Amici. Convengo col Sig. *Preſta*, che l'olivo *albigero* sia una varietà di oleaſtro, il cui frutto, di mezzana grossezza, e amarissimo, non rende che scarsissimo olio; benchè dilicato assai, come più Persone del Cilento mi hanno assicurato. Per sola bellezza si può introdurre in qualche giardino; benchè nel-

queſta varietà fosse ignota agli Antichi, perchè da essi non ricordata.

10 La *baresana*, così dettta forse dalla Città di Bari, donde fu trasportata nella Terra di Otranto. Essa è di mezzana grandezza, di un nero cupo, tenera assai, e molto morchiosa; ed è simile alla *pizzutola* della Peucezia.

11 La *caſtellaneta*, di figura ovale, lunghetta, molto nera, ed amarissima. Queſte due ultime varietà, che si debbono alla diligenza del Sig. *Preſta* di Gallipoli, rendono olio al pari dell'*ogliarola*, e della *cellina Leccese*.

12 La *cellina della Provincia di Bari*; ch'è di figura ovale, simile ad un mellone, e ch'è buona a mangiarsi, toſto che rosseggia. Il Sig. *Preſta* assicura, che queſta varietà, ugualmente che *l'aurina*, e la *riscìola* di Venafro, sia più oliosa dell'ogliarola, della baresana, e della caſtellaneta della Provincia di Lecce.

§. V Ma con buona pace del Sig. *Moschettini*, Uomo versatissimo nelle Scienze naturali; sonvi altre varietà di olive, che bisogna quì ricordare. E prima evvi l'oliva *correggiuola* del Cilento ec. di pedicino lungo; non che la *cerasola*, ſtretta verso il pedicino, e che nel maturarsi, rosseggia; essendo buona in salamoja; benchè dia poco olio, ed ancora grossolano. Di più evvi l'oliva *ritonnella*, di fi-

gura

gura orbiculare, tanto nel Vallo di Novi, in quello di S. Angelo a Fasanella, ec., che in Teano; la quale rende olio assai; tutto che la *tonda* di *Galatone*, al dire del Sig. *Preſta*; ne produca piccola quantità. E si trova in Altavilla, in Contursi, in Campagna ec. l'oliva *a trezze*, o sia *a ciocca*, pendendo da un corto pedicino olive 3, 4, e talvolta anche 5. Ed esiſte eziandio l'*oliva di tre volte*, e propriamente in Ciorlano, in Vico Equense ec., il cui albero, che ha la corteccia nerognola, mignola, e fiorisce tre volte l'anno, allegando due sole, al par dell'uva, detta *di tre volte*. In fine evvi l'oliva *albigera* de' Latini, che dal color verdone, e dal verde-giallo, passa al bianco, come avorio. In Piſticci, verso il Mar Jonio, in molti luoghi del Cilento, in Colliano, paese sito nel Vallo di Caposele, nel Poſtiglione, non lungi dalla R. Caccia di Persano; in Pontecorvo, Città ne' confini del Regno, ec. esiſtono degli olivi albigeri; e in Fasano sen veggono pure ne' poderi de' Sigg. *Pepe*, Gentiluomini amatori delle cose ruſtiche, e miei Amici. Convengo col Sig. *Preſta*, che l'olivo *albigero* sia una varietà di oleaſtro, il cui frutto, di mezzana grossezza, e amarissimo, non rende che scarsissimo olio; benchè dilicato assai, come più Persone del Cilento mi hanno assicurato. Per sola bellezza si può introdurre in qualche giardino; benchè

nel-

nella maggior parte de' Luoghi accennati le bianche sue olive si mettano nell' acqua naturale a indolcire, e poi si mangiano. I Postiglionesi le chiamano volgarmente olive *uglie*. Dunque le varietà delle nostre olive finora conosciute si possono ridurre a 17, come ognun vede; e gli oleastri a tre, cioè all' oleastro di bacca piccola, a quello di bacca grossa ( volgarmente *termitone* ), e all' *albigero* di bacca mezzana. Il *Micheli* poi ne numera 50; il *Tournefort*, e 'l *Duhamel* 18; il *Cupani* 12; il *Rozier* 16; e 'l *Targiani Tozzetti* 10, delle quali cinque si mangiano indolcite, e dalle altre si cava l' olio. Ora tutte le varietà, che si coltivano in Europa appartengono alla specie di *Olea europaea* del *Linneo*.

§. VI E prima di ragionare del modo, come si debbano moltiplicare gli olivi, giova sapere quali piante vadano più esenti da' morbi; e quali varietà di olive sieno da preferire alle altre o per la squisitezza, o per l' abbondanza dell' olio, che rendono. Cominciamo dal primo. La sperienza ne dimostra, che gli oleastri resistono più degli olivi gentili alle ingiurie delle stagioni, e specialmente al freddo, che reca molto danno all' albero di Minerva: dunque l' innesto sopra l' oleastro ne darà olivi, che resistono al freddo. Anche l' olivo *liciniano*, o *aurino* di Venafro resiste al freddo, per testimonianza di *Varrone*, ( *De R. R. lib.* I, c. 24 )

1, c. 24), e secondo che la sperienza ne fa sapere. L'olivo *ogliarolo* nella Terra di Otranto va soggetto alla malattia della brusca, e 'l suo frutto a' danni del bruco; e il *cellino*, o *scuranese* per lo contrario va esente dalla brusca, e l'oliva è meno soggetta al baco: dunque si moltiplichi il secondo a preferenza del primo, non oftante che l'oliva *cellina* renda minor copia di olio in paragone dell'*ogliarola*; il quale per altro è migliore, come abbiam detto sopra, di quello dell'*ogliarola* ftessa. E poichè la sperienza ha dimoftrato, che l'olivo *baresano*, e quello di *caftellaneta* danno col loro frutto più olio della *cellina*, e al pari dell'*ogliarola*; andando pure, come si crede, esenti dalla brusca; perciò si potrebbero ambedue softituire all'*ogliarolo* in que' siti, dove queft' ultimo va più soggetto alla malattia suddetta. In oltre il *cellino* della Peucezia soggiace alle impressioni delle nevi, e delle gelate, e 'l suo frutto è danneggiato assai dal baco: quindi si potrebbe ad esso softituire il *cellino Leccese*, che tanto nell'albero, che nel frutto va esente da' danni indicati. Il Sig. *Preftà* desiderava la riforma degl' interi oliveti del noftro Regno, e con l'innefto cominciò ad introdurla in Gallipoli sua patria. Ma il Sig. *Moschettini* softiene, che il suo esempio non sia da essere ciecamente, ed universalmente imitato. In fatti prima di venire a queft' operazione, bisogne-

rebbe per più anni osservare in pochi alberi l'effetto del nuovo innesto, e vedere se la località, l'esposizione, il clima ec. giovano e all'albero, e al frutto; e se andando l'albero, e il frutto immuni da un dato morbo, come dalla brusca, dal bruco ec., non ne contraggano degli altri, più nocivi del primo, come la rogna, l'impotenza di legare il frutto, la mosca a dardo ec. Secondo me, la riforma di un oliveto si dee fare con l'innesto di quelle marze, prese da alberi migliori degli altri, e nella pianta, e nel frutto, che vegetano o nella stessa contrada, o pure in luoghi non molto differenti, e per lo clima, e per la esposizione, e per tutte le meteore; da que', ne' quali si vuole introdurre cambiamento. Finalmente vorrebbe il Sig. *Presta* che s'introducessero fra noi, imitando il suo esempio, tre altre varietà di olivi della Toscana; e sono l'*infrantojo*, che secondo il *Trinci* ( *Trattato degli ulivi*, c. 1), dà olive belle e grosse, e abbondantissime di olio; e che frutta quasi ogni anno: il *morajuolo*, che, secondo il *Davanzati* ( *Coltivazione toscana* ), ama di essere potato, perchè vuole stare *largo*, *chiaro*, *in vermene*, *altrimenti non allega*; dando olive nere, e polpute, e'l cui nocciolo sta alla polpa come 1 a 6: e il *correggiuolo*, che al pari dell'*infrantojo* schifa di essere potato, allignando bene ne' luoghi, ove il freddo è penetrante

ed

ed acuto; e le cui olive pesano intorno ad acini 35. *Assai ben sarebbe*, conchiude il noſtro Autore, *ch'ei ci fosse nella Daunia, nell' Apruzzo, e nella Calabria, da riveſtirne que' siti montuosi, dove non vi alligna niun' altra sorta di ulivo*.

§. VII Ed in quanto alle varietà delle olive da essere preferite alle altre per l'eccellenza, e per l'abbondanza dell'olio, noi ci avvaleremo delle dottrine del Sig. *Preſta*, che si è cotanto applicato su della materia presente. L' olio dell'oliva ogliarola è dilicato al pari di quello della licinia, o sia aurina. Più fino però è quello dell'oliva *orchita*, quello della cellina, quello della cerasola, quello dell' oliva a ciocca; e più di qualunque altro, quello dell'oliva, detta in Taranto, *oliva di Spagna*. E alla quantità dell'olio facendo passaggio, la licinia rende assai più dell' ogliarola, la quale fra tutte le altre si scorge la più oliosa; benchè l' oliva dolce di Taranto l'abbia talvolta uguagliata nel prodotto. In fatti, della seconda parlando, o sia dell' ogliarola, alla produzion della quale tutte le altre olive sono ſtate dall'Autore noſtro paragonate; ogni ſtoppello di esse, rende per lo più once 36 fino a 40 di olio; ed ogni tomolo ne dà libb. 20, once 11, dramme 8, e acini 32 in circa. Ma un tomolo di olive licinie fresche, del peso di rotola 40; e salate, ed appassite per lo viaggio fino a Gallipoli, e dannificate da un topo in

una libb. e mezza di esse, che il Sig. *Preſta* avea avuto da Venafro; dettero sotto al torchio libb. 30, ed once 8 di olio: dunque sì massima è la differenza fra le olive licinie, e le ogliarole, conchiude il N. A., *da invidiare il paese, che ha sì proficua sorta di ulive*. Nè di ciò è da fare meraviglia, perciocchè *Plinio* scrive (*L.* 15, *c.* 3), che a' tempi suoi da un *modio* di olive (*Vol.* 1, *p.* 115), si aveano libb. 6. di olio. In oltre il Sig. *Preſta* assicura, che nel 1787 da un tomolo di olive liciniane, e da un tomolo di olive risciòle avute da Venafro, per ordine del Supremo Consiglio delle Finanze, n' ebbe da ambedue le partite, ſtrette a parte, once 38 di olio a ſtoppello. E messe le salentine ogliarole, nello ſtesso grado di maturezza delle due varietà accennate, sotto al torchio, è raro, che versino once 28 a ſtoppello. Di più l'oliva caſtellaneta; così detta dal paese dello ſtesso nome; ſta all' ogliarola come 5 a 6: la cerasola altrettanto: la cellina salentina, come 2 a 3: e tutte le altre varietà paragonate con l' ogliarola, alcune di esse ſtanno come 2, a 3; altre come 3 a 7, e non poche come 1 a 2, e qualcuna come 1 a 3. E paragonata l' ogliarola salentina con le altre varietà superiori, non solo le aurine, e le risciòle di Venafro, ma altresì le celline della Peucezia, e le infrantoje della Toscana, la sorpassano nella quantità dell' olio. E si dica lo ſtes-

so

so delle *broccaniche* di Tivoli, che si vendono colà presso al terzo più care delle altre; e delle *ritonnelle* della Lucania; le quali rendono ſtaja 3 di olio, e talvolta ancor più, per ogni macinata di tomola 2 e mezzo; e delle ſteſſe *ogliarole* di Altavilla, di Eboli, di Campagna ec., le quali appassite alquanto, danno fino a due ſtaja di olio, o sia rotola 20, e due terzi, per ogni tomolo, compoſto di ſtoppelli 8, o sia di misure 24.

## CAPO II

*Segue lo ſteſſo argomento.*

§. VIII TRa gli alberi a foglie perenni, che si possono in varie maniere propagare, come il limone, l'arancio ec.; l'olivo occupa il primo luogo, perciocchè per ogni sua parte barbicando, costantemente si riproduce. E primamente l'olivo si può moltiplicare per via di semi, o noccioli. Metti ne' principj di Marzo, in un semenzajo chiuso con ripari, compoſto di due parti di terra vegetabile, e di una parte di arena, alla diſtanza di un palmo quadrato, e alla profondità di pollici 3, i noccioli più perfetti, e ben secchi, di quelle olive mature assai, che si vogliono accrescere: in Giugno, e nel mese appresso, irriga il semenzajo più volte, a modo di piog-

gia; e nel declinare del mese di Luglio, cioè dopo mesi 5, vedrai gli olivelli nati. Sarchia appresso il semenzajo, e queſt' operazione continuala per un anno. E veggendo fra gli olivelli piantoline più rigogliose delle altre, trasportale dopo l'anno con tutto il pane alle radici in altra terra, compoſta a metà di arena, e di terriccio, e all'intervallo di palmi due quadrati: educali per un altro anno, come nel primo; e nell'anno terzo, o in tempo maggiore, o minore, secondo la robuſtezza di essi, trasportali nel terreno apparecchiato per l'oliveto, e quindi inneſtali nel luogo della dimora; e sii certo, che avrai col tempo piante di olivi vigorose, sane, resiſtenti al freddo, e a tutte le vicende delle ſtagioni, e fruttifere assai. Queſta sperienza è ſtata già fatta da anni 26 in circa nella Padula, paese freddo, anzi che no, del Principato citra; e propriamente in un podere, detto *S. Nicola*, de' PP. Certosini di quella Terra. Nel mio *Viaggio da Napoli fino a Taranto per le montagne della Basilicata*, che serbo MS., osservai co' proprj occhj que' moltissimi olivi, propagati per noccioli; e seppi da un vecchio contadino, che in quella sperienza di noccioli 100 ne nacquero solamente 60. Anche il *Trinci* ( *Agricoltore sperimentato*, *Trat. degli ulivi*, *c.* 3 ) assicura, che negli anni 1734, e 1736 ebbe il piacere di vedere in Piſtoja,

sua

sua patria, nascere al modo stesso un numero grande di olivastrelli, de' quali formò due bellissimi vivaj. Fa certamente vergogna non solo al Sig. di *S. Cesaire* della Provenza, che nega assolutamente la moltiplicazion degli olivi per mezzo di noccioli; ma altresì al Sig. Ab. *Rozier*; che supponendo un apparecchio ne' medesimi; dimanda, se la digestione animale sia necessaria alla germinazione; e finalmente al P. *Gandolfi* ( *Saggio sopra gli ulivi, l'olio, e i saponi*; *Sez.* 1, *c.* 2 ), che vuole deciso il problema per la digestione animale. I noccioli non hanno bisogno di essere preparati nello stomaco delle capre, nè in quello di qualche volatile, cogliendone i cacherelli, ne' quali essi sono involti, per seminarli; ma la difficoltà del loro germinamento dipende dalla sostanza oliosa, che l'investe; avendo noi dimostrato con la sperienza ( *Vol. II*, *pag.* 174 ), che i semi de' piselli sommersi nell' olio, non producono affatto; e perciò si vogliono essi mettere in terra ben asciutti, e secchi. Ed avvertiam quì un abbaglio del Sig. *Moschettini* ( *Tom. I*, *Let.* 2, *p.* 67 ), il quale, adducendo una dottrina di *Columella* ( *L.* 5, *c.* 9 ), confonde il vivajo col semenzajo. Il gran Georgico latino, parlando della preparazion del vivajo dell' oliveto, ragiona delle barbatelle, da mettere in detto vivajo, e non già de' noccioli degli olivi. Ecco le parole del

noſtro Maeſtro: *Seminarium oliveto praeparetur coelo libero, terreno modice valido, sed succoso, neque denso, neque soluto solo, potius tamen resoluto.* E più appresso soggiugne: *Tum ramos novellos proceros, & nitidos, quos comprehensos manus possit circumvenire (hoc eſt manubrii crassitudine), feracissimos arboribus adimito etc.* Ma i Greci e i Romani conobbero mai la maniera di moltiplicare gli olivi per mezzo di noccioli? *Plinio* risponde affermativamente (*L.* 15, *c.* 1): *Hesiodus quoque in primis cultum agrorum docendam arbitratus vitam, negavit oleae satorem fructum ex ea percepisse quenquam. Tam tarda tunc res erat. At nunc etiam in plantariis serunt, translatarumque altero anno decerpuntur baccae.* Dunque i Greci e i Latini seminavano gli olivi, benchè i secondi, a differenza de' primi, avesſero il piacere di raccorre, dopo il secondo anno dal seminamento, le olive. E queſta dottrina dovea pure fare aſtenere l'altro Provenzale Sig. *de Tour* dallo scrivere, che difficile assai si fosse l'ottenere olivi da' noccioli.

§. IX Secondariamente gli olivi si possono moltiplicare per mezzo di uovoli. Nella Calabria ultra, e propriamente nel territorio di Seminara, scrive il Marchese *Grimaldi*, (*Iſtruz. su la nuova manifatt. dell'olio ec. Nap.* 1777) si moltiplicano gli olivi per mezzo di uovoli (volg. *topparelle*), che i Latini chiamavano

occhj: il qual modo notissimo agli antichi, e poi per le calamità de' tempi ito in disuso, si vuole in nuova luce rinato per opera del nostro cel. italiano *Pier Vettori* (*Della coltivazione degli olivi*). Gli uovoli, che sono d'una figura quasi simile agli occhj delle canne, prima di pollonare, si distaccano facilmente con un colpo di accetta, o di zappa dalla parte inferiore del tronco degli olivi grossi, gagliardi, e di buona razza, dopo ch'è stato da essa, e dalla ceppaja allontanata tutta la terra: indi si sepelliscono nel vivajo, il quale ne' primi due anni si tien mondo da tutte le erbe: nel terzo si diradano le puppole (volg. *ropelle*), lasciandovi le piante più rigogliose; e nel quarto si trasportano nelle buche preparate con tutto il pane alle radici, ove debbono vegetare, e produrre frutto; e così di anno in anno. In oltre il lodato Autore avverte, che negli altri paesi *olearj* della Calabria questo modo di fare i vivaj, come usano i Seminaresi, sia ancora ignoto, propagandosi gli olivi o co' piantòni, che si staccano dal piè dell'olivo; o co' rami, che si seppelliscono nel terreno da uno delle estremità; o pure con l'innestare gli oleastri: i quali modi sono tutti mal sicuri, e lunghi relativamente a' vivaj, secondo che esso afferma; conchiudendo, che il metodo degli uovoli sia il più sicuro, il meno spesoso, e 'l più comodo per coloro, che vogliono fare delle grandi piantate di olivi. §. X

§. X In terzo luogo hassi la propagazion degli olivi per mezzo di barbatelle, o sieno rami, detti *taleae* dagli antichi. E bisogna notare in questo luogo, che tali rami si chiamano *mezzarelle* da' Leccesi, e *gambette* da' Baresi. Ecco la maniera, che si tiene nelle dette Provincie per questa operazione. Si tagliano con sega i rami di olivi più belli, alla lunghezza di un palmo e mezzo, e della grossezza di un manico di vanga: si piantano nelle ajuole alla distanza di un palmo, lasciandone scoperto all' aria un sol dito, o due: se la pioggia manca, non si lasciano patire del seccore. Dopo un anno, de' germogli nati sen lasciano due soltanto, cioè de' migliori, a rincontro uno dell' altro. Nell' anno secondo poi sen lascia un solo, che sarà il tronco dell' albero. Dopo si trasportano nelle fosse apparecchiate con tutte le loro barbicelle, e molto anche meglio col loro pane. In Ferrandina, in Terlizzi, ed altrove si piantano le *gambette* nel luogo stesso, dove debbono vegetare; e si è osservato, che miglior cosa sia d' interrarle per intero, che lasciare porzione di esse all'aria. Nella Provincia di Salerno, e nella Campania quasi tutto il moltiplico degli olivi si fa per mezzo di rami lunghi, e grossi, detti volgarmente *pali*, che si piantano nel luogo stesso, nel quale debbono fruttificare. Nel mese di Novembre, o pure di Dicembre si tagliano dagli olivi vigorosi, e an-

è anche da' vecchj; purchè non sieno illanguiditi; i rami superflui, e per quanto si può, i più dritti, della lunghezza di palmi 8 fino a 16; e della grossezza d'un braccio umano, e anche più, e con la parte verso la base scortecciata e rigata con la roncola per la lunghezza d'un palmo e mezzo, si piantano nelle buche preparate; lunghe, e profonde palmi 4, e larghe palmi 2; e tenute aperte al sole, e all'aria per qualche settimana; e si pilla intorno ad essi la terra in modo da non la cedere a verun urto sia di vento, sia di qualche grosso animale; lasciando all'aria scoperta l'altra parte, tronca e netta da ogni ramuscello. Se le buche non sono pronte, si tengono i rami per quella parte, che debbono mettere radici, coricati nel terreno, o meglio nell'acqua, che cammina, e dopo si piantano; con porre intorno alla base di essi, e anche intorno al fusto terriccio, o sia *humus*, per *ammammare*, come dicono i rustici, le tenere radicette, che dalla midolla vengono prodotte. Di *pali* 100 piantati ne muojono pochissimi, cioè 4 o 6, e sovente nè pure uno; e tutti gli altri nell'anno stesso, o al più in quel che segue, producono ramicelli, i quali successivamente crescendo e moltiplicandosi, con la debita assistenza e educazione, vengono a formare alberi di olivi bellissimi, fruttiferi, e di lunga età. Non è cosa nuova in queste felici contrade, che nell'anno

no terzo, o pur nel quarto, e nel quinto si veggano su' nuovi ramuscelli de' *pali* piantati, olive e frutto. Il Sig. *D. Matteo della Corte*, culto gentiluomo di Montecorvino, mio amico, ha sperimentato, che impiastrando con fimo fresco bovino la porzion de' *pali*, che si debbe interrare; essi non solo mettono più presto radici, ma se ne perdono meno assai fino al zero, e danno frutto innanzi tempo. Anche il *Trinci* vuole (*L' Agricoltore sperimentato, ec. Degli ulivi c. 2. Ven.* 1783), che i rami s' imbrattino da per tutto con lo sterco vaccino, o pecorino sfatto nell' acqua, acciocchè abbraccino, e si uniscano più facilmente alla terra, facendola subito propria. In oltre i grossi olivi scapezzati, e divelti, senza rami cioè, e senza radici, ma con la sola ceppaja, e col tronco, possono servire al bisogno; piantandoli in fosse proporzionate. I Leccesi, che pure ne piantano, l'appellano *curmoni*, forse dal greco Κορμός, che in latino vale *truncus*. E giova ricordare qui il proverbio 67, fra i molti da noi notati nel Vol. III: *Inganna il suo vicino, chi pone l'olivo grosso, e 'l fico piccolino.*

§. XI In quarto luogo gli olivi si moltiplicano per mezzo di *piantoni*; che i Toscani dicono que' *vincastri*, o *rampolli* venuti su a fior di terra fra le radici, e la ceppaja dell' olivo, e lasciati ivi crescere alla grossezza di uno braccio umano, per istaccarli, e svellerli dal-

dalla madre con quelle barbe, che portano seco. Si tagliano i ramuscelli a corona, e si pongono i piantoni nelle fosse a dimora. Finalmente l'olivo, ugualmente che l'arancio, e tutti gli agrumi, si può moltiplicare per mezzo di *propaggini*, ligando prima il ramuscello con spago, affinchè formi cordone, da cui usciranno le radicette; e poi mettendoci attorno un vaso spaccato con buon terreno; e in ultimo dopo un anno recidendolo dalla parte inferiore, con trapiantarlo nel luogo opportuno. *Catone* ne parla (*c.* 133), e *Plinio* (*l.* 17, *c.* 13) ragiona di due generi di propaggini: *Propaginum duo genera: ramo ab arbore depresso in scrobem quatuor pedum quoquo, & post biennium amputato flexu, plantaque translata post trimatum . . . Alterum genus luxuriosius, radices in ipsa arbore solicitando, trajectis per vasa fictilia, vel qualos ramis, terraque circumpactis etc.* Oltre alla ligatura per le propaggini dell'olivo, s'incida la buccia del pollone con taglio longitudinale, cioè dall'alto al basso, staccando i lembi dalla parte legnosa, per facilitare lo sviluppo delle radici. Il taglio poi si vuol fare nella sola parte del pollone, che dee chiudersi nel vaso o sfondato, o spaccato, con buona terra. Il vaso si fermi in modo da non gravitare sopra il pollone. Dopo mesi quattro in cinque si possono recidere i polloni dalla pianta madre, e collocarli nelle formelle, perchè si perfezionino. Nulla dico degli olive-

stre-

ſtrelli o nati spontaneamente, o fatti nascere dal seme, e inneſtati o nel luogo della lor nascita, o nel luogo, in cui si trasportano. Fa meraviglia al certo, che *Teofraſto* (*Hiſt. pl. l.* 2, *c.* 1) scrivesse: *Olea provenit omnibus rationibus, praeterquam surculo*. La sola sperienza, che rimane da fare si è, il tentare se le foglie degli olivi abbiano facoltà a riprodurre. L'Ab. *Rozier* lo nega assolutamente. Ma se riuscì al cel. *Bonnet* di osservare la riproduzione del cavolo, e del fagiolo col mezzo delle foglie; non si può, senza coraggio, asserire, che impossibile cosa sia per l'olivo.

§. XII Ora si domanda: quale sia mai la miglior maniera di moltiplicare gli olivi, fra tutte le molte indicate? Il Marchese *Grimaldi* ſoſtiene le sue *topparelle*, ovvero *uovoli*. Il P. *Gandolfi* preferisce a tutte le altre maniere, e specialmente agli uovoli, le *propaggini*. Nella Provincia di Bari, e in alcuni luoghi della Basilicata, come in Ferrandina, in Miglionico ec. si preferiscono le *gambette*. In quella di Lecce gli olivaſtrelli spontanei, che poi s'inneſtano, e ancora le gambette. Nelle montagne della Lucania, come nel Caſtelluccio ec. i vivaj di barbatelle, o *taleae*. Nella Basilicata, verso il Mar Jonio, cioè in Policoro, nella Scanzana, in S. Basilio ec. i *piantoni*. In fine nella Provincia di Salerno, e nella Campania, e ne'Luoghi limitrofi, come in Pontecorvo ec, si preferiscono i *pali*, che ne danno i tronchi

bel-

belli e fatti; senza escludere gli ſteſſi piantoni, e gli olivaſtrelli inneſtati. Io non oso decidere la quiſtione, ma affermo ſoltanto, che nelle diverse contrade delle noſtre Provincie *oleifere* si dovrebbe tentare prima ogni modo possibile di propagare queſt' utilissima pianta, e in ultimo fissarsi a quello, che si sperimenterà il più breve, il meno spesoso, ed insieme il più utile. E quanto al metodo di propagare gli olivi per mezzo di *pali*, io ho suggerito le seguenti cose a' villani, che a tale operazione si trovano applicati: 1 di mettere sempre nel fondo delle buche qualche soſtanza da non fermare le acque, e nel tempo ſteſso da dare convenevol ricetto alle tenere barbe; come ſterco di bue ſtagionato, pagliariccio, foglie secche di alberi, ec.: 2 di ficcare i pali contro al borea, ch'è il vento, che può scuotere gli alberi, nelle buche, e in modo che reſtino fermi ne' tre lati, e ciò per mezzo d'un incavo, che si fa nella parte verso il mezzo giorno: 3 di fare la sezione inclinata, o come dicono i ruſtici, *a unghia*, all' eſtremità del ramo, oppoſta alla base; e non già orizzontale, acciocchè l' acqua scorra subito, e non si fermi a danno del tronco dell' albero, che per simil cagione rimane spesso impiagato, e bucato fino alla ceppaja: 4 di piantare i rami a squadra, come si pratica con gli *arbuſti*; acciocchè gli olivi, che verranno, goder potessero per tutti i lati del sole, e dell' aria;

e al-

e all'intervallo non già di palmi 16 o di 20, come si usa; ma bensì alla distanza di pal. 25 nelle coste, e nelle terre magre, e non atte a seminare, fra un *palo* e l'altro; e di palmi 60 nelle pianure, ove il terreno può produrre frumento, biade, e cose simili, secondo che *Columella* insegna: quantunque sia sempre nella libertà del giudizioso Proprietario di diminuire, o di allungare gl'intervalli, secondo la natura del fondo, secondo l'aspetto del luogo, e secondo le varietà degli alberi; perciocchè convien sapere soprattutto, che ne' climi caldi gli olivi crescono alti e grandi, e a proporzione van diminuendo di mole ne' climi freddi: in simil guisa gli olivi saranno sempre prosperosi, non si aduggiando scambievolmente, e nel suolo di mezzo si coltiveranno meglio i semi più confacevoli: 5 di disporre in circolo i nuovi ramuscelli, che da' *pali* usciranno, acciocchè gli olivi la figura prendessero d'un bicchiere, ch'è la più adattata per gli alberi, specialmente da frutto, godendo essi in tal modo di tutte le influenze del maggior Pianeta, e delle meteore; perciocchè la sperienza dimostra, che gli olivi posti ne' confini de' poderi, ove vivificati sono dal Sole, e dall'aria, che liberamente scorre, danno frutto abbondante; e per l'opposito quegli olivi, che si trovano in mezzo all'oliveto, portano frutto nelle sole cime, dove il Sole batte, e dove l'aria sta in moto,

e si rinnova: 6 in fine di tener lontane dagli oliveti le pecore, le capre, e altri animali, fino a tanto che gli olivi possono dal loro dente ricevere danno. Per verità non è possibile, che un Filosofo senza fremito guardi gli oliveti della Città di Campagna in ispecie, veggendosi colà gli olivi senza verun ordine, e tanto ſtretti allogati, che i rami d'una pianta l'espansione impediscono de' rami delle piante vicine; per cui aſtretti sono que' popoli incauti a tagliare i rami paralleli all'orizzonte, e a lasciare soltanto quelli, che tendono verso l'alto. Il Sig. Marchese *Grimaldi* si duole pure con ragione, che nella Calabria in genere gli olivi sono piantati a bosco, e che sotto di essi nulla si può seminare. Di quà nasce senza alcun dubbio la poca fecondità de' noſtri olivi, il continuo languore de' medesimi, e la loro brieve durata. Corre già qualche tempo dacchè paghiamo l'olio a carissimo prezzo, a motivo delle scarse raccolte d'un frutto, per lo quale noi poco ſtudio, e nulla speculazione mettiamo: tutti si lamentano che gli oliveti si sono renduti deserti, e che nulla profittano a' Padroni; ma nessuno prende l'accetta per diradarne le piante, e per isquadrare i filari; aprendo larghe correnti all'aria, acciocchè dentro non vi ſtagni; regola generale essendo che una pianta non dee fare ombra all'altra. Quindi è degno di tutti gli encomj il Sig. Barone

*D. Gaetano del' Plato* di Calabritto, il quale negli anni scorsi allargar fece un antico suo oliveto, che per le addotte ragioni non dava che scarsissimo frutto, sradicando più centinaja di olivi; e dopo l'effetto corrispose pienamente al desìo.

§. XIII Gli olivi nati da' semi, e gli olivastrini si debbono innestare, come si è detto sopra. Ma in quale stagione dell'anno si vuole fare una tale operazione? Fra gli antichi *Columella* e *Plinio* vogliono la primavera, e propriamente nel declinar di Marzo, e nel cominciare di Aprile. E tra' moderni il *Davanzati*, e l'*Alemanni* ( *Coltivaz. l. I* ) insegnano lo stesso; soggiugnendo il primo, che sebbene di Ottobre, e in tutto l'anno si possa innestare, pure le *marze* si appiccano, provano, e fruttano manco male nel tempo suddetto. L'Ab. *Rozier* oppina, che il tempo migliore per l'innesto sia quando l'albero comincia a fiorire, ed aggiugne, che pericolosa cosa sia l'anticipare, o il ritardare. Il *Trinci* poi, senza disapprovare gl'innesti di ogni stagione, e molto meno quelli di primavera, sostiene, che l'autunno sia il tempo più proprio e tale faccenda. Il *Moschettini* è del partito del *Trinci*, perciocchè, dic'Egli, la sperienza ha fatto vedere, che gl'innesti di Settembre, e di Ottobre sono sempre di migliore riuscita di que' di Marzo, e di Aprile. Ed avendo lo stesso

Au-

Autore fatto inneſtare, dietro alla sperienza degli agrumi, alcuni suoi olivaſtri in Luglio, e in Agoſto, l'esito fu felice. Io son di oppinione, ſtando alle osservazioni de' ruſtici, che l'*inneſto ben va, quando ben viene*, cioè, che in ogni ſtagione può riuscire vantaggiosamente; ma l'accorto Villano preferisce la primavera, per le buone giornate, e temperate, che ne vengono; perciocchè sì il caldo dell' eſtà, che le piogge, e talvolta anche il freddo di autunno, sono contrarie alla prosperità dell' inneſto. Gli olivini poi, nati da seme, e gli olivaſtrelli si possono inneſtare a *scudetto*, o ad *anelletto*, o sia *zufolo*, quantunque queſto secondo modo convenga a' piccoli caſtagni più che agli olivelli. E quanto allo scudetto, che si usa nella Provincia di Lecce, e quasi in tutti gli altri paesi, io ho osservato, che miglior cosa sia l'intaccare la corteccia non già in forma di T, come oggi si pratica, ma sì bene a *rettangolo* |_| detto in Salerno *a pezza*: così l'operazione verrà meglio. Si vieti poi a' villani di mettersi in bocca le gemme, tagliate anche *a pezza*, e dal luogo di mezzo del ramo; riprovando le gemme superiori, come incapaci a dare vigorosi germoglj, e le basse, che sono difficili a germinare; perciocchè la saliva non sempre sana, è per lo più la cagione della poca riuscita degl' inneſti. Finalmente è da lodare la pratica di non pochi inneſta-

ſtatori, che con qualche fronda di albero, o pure con altra materia formano ombrello al ſole, nella parte ſuperiore dell'inneſto. E prima di uscire di queſta materia il greco *Florentino* ne lasciò scritto, che inneſtando l'olivo su la vite, si avranno *non solum botros uvarum, sed & olivas*. E riferisce l'esempio di *Mario Massimo*, che in mangiando un simile frutto, confessò di aver guſtato oliva insiem ed uva. E per non ricorrere alle pertiche, per soſtenere il peso de'rami degli olivi, si tagli la vite vicino terra, e si faccia il buco col trapano, e vi si adatti la marza dell'olivo. Il frutto era chiamato da' Greci *elaeoſtaphylos*, o sia *oleuvam* in latino, e in volgare *olivuva*, o pure *uvoliva*. E perchè queſta pianta duri, dopo di aver essa cacciato frutto su la vite, in cui fu inneſtata, si tagli un ramo di essa, e si trapianti. E *Columella* insegna, che l'olivo si può anche inneſtare nel ramo del fico. Il noſtro *Giambattiſta della Porta* (*Lib. 6, c. 23*) confessa di avere inteso da un suo Amico, che avea veduto l'olivo inneſtato nel noce, e che il frutto era di un'esimia grandezza, quasi come la noce, e di un sapore egregio; ed io vengo assicurato dell'inneſto dell'olivo nella Provincia di Bari sul lentisco, che ha pure fruttificato.

§. XIV. Non convengono i Georgici in quanto al tempo di piantare gli olivi; perciocchè

*Ma-*

*Magone* Cartaginese, al dire di *Plinio* (*L.* 17, *c.* 18) *in colle, & siccis, & argilla, inter autumnum, & brumam seri jussit. In crasso, aut humido, aut subriguo, a messe ad brumam.* *Columella* e *Plinio* vogliono che l'olivo ne' terreni secchi si pianti di autunno, e negli umidi di primavera. A coſtoro aggiugne il suo calcolo fra' moderni *Pier de' Crescenzj* (*Trat. di Agr. l.* 5, *c.* 10); benchè il *Davanzati* volesse il Marzo, o l'Aprile. *Virgilio* (*Georg. l.* 2) non conosce ſtagione più propria alla piantagione degli alberi in genere, della primavera; e il *Palladio* (*De R. R. l.* 3, *tit.* 18) assegna il mese di Febbrajo per quella dell'olivo. Noi applicando a queſte noſtre Provincie le dottrine, nate dalla lunga sperienza, ſtabiliamo generalmente col Sig. *Moschettini* (*Lett. V*, *p.* 188), che le ſtagioni più proprie alla piantagion dell'olivo sono la primavera, e l'autunno. Di primavera per gli fondi bassi umidi, e grassi; e di autunno, fino a mezzo inverno, per le terre elevate, arenose, e magre. In fatti nelle prime terre le piante con le acque dell'inverno, diverrebbero idropiche; e nelle seconde patirebbero di seeco, sopravvegnendo l'eſtà. E scendendo al particolare, il semenzajo è bene che si faccia nel mese di Marzo; le talee, o gambette, i pali, i curmoni, e gli uovoli, si vogliono piantare nel Novembre, o nel Dicembre; e in fine le propaggini, i pian-

toni, e gli olivaſtrelli o nati dal seme, o inneſtati, provano bene nella primavera. Ognun vede, che l'inverno è proprio per mettere radici, e la primavera per fare prosperare le piantoline, che l'hanno già messe. Correva in Salerno l'anno secondo, dacchè un *curmone* piantato nel Novembre, della grossezza d'una gamba umana, non avea ancora cacciato ramuscelli; forse per cagione del luogo a bacìo; benchè la sua corteccia moſtrasse di essere vegeta: a forza di copioso innaffiamento, nello spazio di giorni 8 io lo indussi a mettere rami.

## CAPO III

*Del terreno, dell'esposizione, della coltura, della concimazione, e del potamento degli olivi. Si ragiona de' danni, a' quali e l'albero, e il frutto vanno soggetti.*

§. XV L'Olivo; che ha i due sessi nello ſtesso individuo, a differenza del *lentisco*, che gli ha negl'individui diſtinti, e separati; al par della vite, ama i colli, e i poggj, e i terreni ghiajosi, i sabbiosi, i calcarei, e i vulcanici; quantunque vegeti ugualmente in ogni suolo, essendogli nimico il fondo del tutto argilloso, e l'acquitrinoso. Ma in paragon de' piani, e delle terre acquose, dilicato e fino riesce quell'olio, che dalle olive

si

si cava, nate da piante, che vegetano in poggio, e in suolo pietroso, ed asciutto. *Oleum de saxo durissimo*. E distinguendo le olive da mangiare da quelle da olio, le prime riescono bene ne' piani, e le seconde ne' colli. Di fatti in quelle si richiede una polpa carnosa mangiabile, e per conseguenza minore quantità di calorico; e in queste una quantità maggiore di calorico, per modificare il succo, e per fissavi nel tempo stesso il carbonio e l'idrogeno, principj costitutivi dell'olio. Secondo le mie sperienze, il terreno per gli olivi dee essere composto di parti 4 di terra selciosa, di 3 di terra calcaria, e d'una parte sola di argilla. E quanto all'esposizion del luogo, ne' paesi caldi, insegna *Columella* (*Lib.* 5, *c.* 7), l'olivo dee guardare il borea, essendo ancor buono il ponente; e ne' freddi il meriggio, o pure il levante. Ma ciò si vuole intendere de' luoghi caldi assai, e de' freddi di soverchio. In fatti siccome nell'Egitto ec. e nella Carolina meridionale per la prosperità dell'olivo si chiede il riparo dal Sud, e l'esposizione al Nord; e per lo contrario ne' paesi meridionali della Francia, meno caldi dell'Asia, dell'Affrica ec. vi vuole il riparo dal Nord, e l'esposizione al Sud: così questa regola si vuole dire indifferente per la Morea, per la Sicilia, e per lo mezzogiorno non sol d'Italia, ma anche di questo Regno; spezialmente per la Calabria meridionale,

per la Basilicata al Mar Jonio, e per la Japigia, o sia Provincia di Lecce. Non si sono ancora ſtabiliti i gradi di temperatura di aria in quanto al caldo, e al freddo, per la vegetazione degli olivi. La diſtanza di miglia 40 italiane dal mare non è una regola sicura per queſta pianta, essendovi luoghi manchi e in Abbruzzo, e in Basilicata, e in Calabria, ne' quali l'olivo non vegeta, anche alla diſtanza di miglia 10 dal mare. E in riguardo al caldo nulla si può ſtabilire di certo ne' paesi olearj della noſtra Europa; perciocchè si sa, che l'olivo prospera nell' Asia, in alcuni luoghi dell' Affrica, e nella Carolina meridionale. E per lo freddo il Sig. Ab. *Rozier* ſtabilisce per la Francia il grado 10 sotto al zero, a cui l'olivo non può sopravvivere; e per la noſtra Italia si fissa da' migliori Autori il grado 8 fino al 9. In fatti nell'anno 1788, nevosissimo in queſto Regno, i noſtri olivi patirono danni sensibili; e il barometro segnava poco men che i gradi 7 sotto al zero. E per queſta ragione l'olivo non vegeta nell'interno della Francia, nella Gran Brettagna, nella Germania ec. In oltre siccome la vite ben vive in compagnia di qualche fico, di qualche ciriegio, di qualche pero ec. così l'olivo non iſta male con la vite, con qualche mandorlo ec.: al quale proposito riferisce il Sig. *Bernard* Francese come un fatto appurato nella sua patria, che ogni volta che

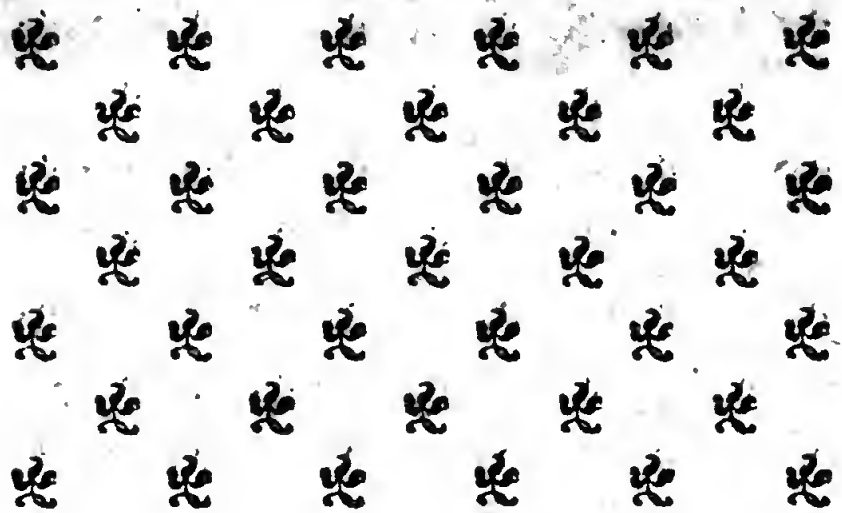
un

un mandorlo perisce, muore altresì l'olivo vicino, o almeno resta spossato e languido per lungo tempo; e combatte puré l'antico errore di que', che affermavano di esservi mortale antipatìa fra la quercia e l'olivo: *Oleis inimica propago, Quercus*. Il Sig. *Presta* dietro alla comune osservazione non solo dice lo stesso, veggendosi ed olivi ed olivastri fertili dappresso alla querce; ma eziandio assicura, contro all'altra oppinione degli antichi; i quali volevano, che le fosse per gli olivi si scavassero un anno prima; che senza verun sensibile nocumento si può tralasciare, e si omette fra noi dottrina siffatta. E quanto alla distanza da darsi alle piante, oltre a quel tanto, che abbiam detto sopra con *Columella*, ognuno si debbe regolare col sito, e col clima, in cui abita. Di fatti *Magone*, scrivendo nell'Affrica, contrada caldissima, assegnò all'olivo piedi 75 d'intervallo; e se la terra era magra, dura, ed esposta a' venti, lo fissò a' piedi 45. *Catone* al contrario, ch'era Romano, lo stabilì fra i piedi 25 e i 30. Tutti due scrissero una cosa vera, perchè nell'Affrica gli olivi cresceano rigogliosi, e grandi in modo, che da un solo albero traevano spesse fiate libb. 1000 di olio, e perciò si appellavano *milliarii*; nella Sabina poi non accadeva lo stesso, per cui il vecchio *Catone* ristrinse lo spazio. Anche a' tempi di *Plinio* (*Lib.* 17, *c.* 12)

c. 12) gli olivi nella Spagna superavano in grandezza tutti gli altri alberi, e perciò si piantavano lontani assai. Ed oggi si veggono pure olivi grandissimi non solo in Aragona nella Spagna; ma altresì nella nostra Lucania verso il Mare Jonio, nella Calabria meridionale, nel Valdemone di Sicilia, nella Penisola Salentina, nella Peucezia, nelle falde del Gargano, verso il mare di Venezia, ed altrove; producendo alcuni di essi fino a macinate 4 di olive. E per lo contrario piccoli sono gli olivi nella Costiera di Amalfi, in quella di Sorrento, nell' Isola di Capri, nella Toscana, nelle vicinanze di Aix nella Provenza ec. per la qual cosa il Sig. Ab. *Rozier* fissa nella Provenza la distanza tra i piedi 12 e i 40, a norma della qualità de' fondi; perciocchè gli olivi fra Tolone e Nizza sono più grandi de' Provenzali. E il nostro Sig. *Torcia*, Viaggiatore perpetuo, dice nel suo *Sbozzo del Commercio di Amsterdam*, pag. 27, che un olivo di Valdemone, o di Candia produce più frutto, che tutto un giardino del vicinato di Aix, dove gli olivi rassomigliano in grandezza a i roseti, ed a i viburni di que' paesi, per cui le olive si colgono con le mani, senza quasi aver bisogno di scale. Dunque il clima unitamente al suolo, e alla esposizione debbono regolare la distanza necessaria. La quale, parlando delle nostre Provincie, dee essere quella asse-

gna-

gnata dal gran *Columella*, cioè nel terreno pingue, e da semina, non men di piedi 60 da un lato, e di 40 dall'altro; e ne' fondi magri, e non atti a semina, di piedi 25. E giova avvertire quì, che l'ordine degli olivi detto *a quinconce*, oltre al riuscire piacevole assai all'occhio, come *Plinio* afferma; reca molti vantaggj, che invan si attendono dall' ordine *in quadrato*. Ecco la pianta di un oliveto *a quinconce*, o sia a triangolo, ovvero a scacchi, espressa con la lettera V, e preferita dagli antichi a quella *a quadrato*:



In fatti uguali sono, come ognun sa, le distanze da ogni parte dell'oliveto *a quadrato*; ma in quello *a quinconce* gl'intervalli variano, perchè gli alberi rappresentano due ordini, de' quali l'uno corrisponde al vertice del triangolo,

lo, e l'altro alla sua base. Quindi essendo maggiore la distanza degli alberi posti al vertice de' triangoli, di quella, che si trova fra gli alberi alla base; la ventilazione è più libera, le ombre cadono più tardi, e i raggj del Sole, che tutto vivifica, hanno durata maggiore. Quanto poi all'età degli olivi, fra i Greci *Teofrasto* (*De hist. pl. l.* 4, *c.* 15) riduce a due secoli la vita di quest'albero. E tra' latini *Plinio* (*L.* 16, *c.* 44) dopo di aver detto, che *durant in Liternino Africani Prioris manu satae olivae*; e più appresso: *Athenis quoque olea durare traditur, in certamine edita a Minerva*; conchiude, in paragone degli altri alberi: *Firmissimae ergo ad vivendum oleae, ut quas durare annis* CC *inter Auctores conveniat*. Ma gli olivi oltrepassano al sommo l'età stabilita dagli antichi. Il Sig. *Moschettini* parla di un olivo, che secondo i suoi calcoli, conta gli anni 324. Il Sig. *Presta*, stando alla relazione di un suo Corrispondente di Venafro, ricorda undici alberi di olivo *liciniano*, che dopo sette secoli, sono tuttavia in vigore. Ed io fo parola dell'olivo, che si vede nell'atrio del nostro Convento di S. Nicola *della Palma*, di Salerno, che si giudica coevo alla fondazione di detto Monastero, avvenuta, secondo il *Mazza* (*De rebus Salernit. Neap.* 1681) nell'anno 1088; e dal quale olivo, ancora fruttificando, si vuole, che nasces-

scesse l'aggiunto *della Palma*, che segue il Nome del S. Vescovo di Mira. Anticamente spettava quella Casa a' PP. Benedettini della SS. Trinità della Cava, da'quali poi passò circa al 1500 a' PP. Francescani dell' Osservanza. Finalmente tanto gli Ebolitani, che i Campagnesi, i Contursesi, gli Altavillesi ec. i quali piantano, non senza loro vergogna, ſtretti assai gli olivi, leggano con attenzione la seguente dottrina di *Plinio* (*loco citato*), che io noterò in latino, e in volgare: *Illam inscitiam pudendam esse conveniet, adultas interlucare juſto plus, & in senectam praecipitare* (*plerumque ipsis, qui posuere, coarguentibus imperitiam suam*) *totas excidere. Nihil eſt foedius Agricolis, quam geſtae rei poenitentia; multo jam ut praeſtet laxitate delinquere. Per la qual cosa è grande vergogna a' Coltivatori il piantare sì folti gli alberi, che bisogni tagliare de' rami, o pure levare via tutto l' albero, confessando per queſto la loro ignoranza. Non evvi cosa più brutta per gli Agricoltori, che l' aversi a pentire delle cose fatte; e perciò miglior cosa è il peccare nello spazio soverchio.*

§. XVI E alla coltura degli olivi facendo passaggio, *colui che ara l' oliveto*, dice *Columella*, ricordando un antichissimo proverbio, (*L.* 5, *c.* 9), *lo prega a dare il frutto; chi lo concima, lo supplica; e chi lo pota, lo sforza: Nam veteris proverbii, meminisse convenit;*

*nit*; *eum*, *qui aret olivetum* , *rogare* , *o come legge il Poliziano*, *rigare fructum*; *qui ſtercoret*, *exorare*; *qui caedat*, *cogere*. Quando l'oliveto è dispoſto a triangoli, nel terreno frapposto a' filari, si sparga, dopo le debite arature, il seme di quelle piante, che sono amiche del suolo; p. e. ne' piani il frumento, ne' poggj, e ne' pendii la segale, e cose simili. Ed avverte il Sig. *Bernard* in una sua Memoria, premiata dall' Accademia delle belle Lettere, delle Scienze, e delle Arti di Marsiglia, che non si debba lavorare il terreno, a molta profondità, perchè ciò porta seco di necessità la diſtruzione di alcune radici capillari, il che nuoce assai all' albero. Se l'oliveto è sassoso, si faccia uso del bidente, che incide, e non taglia le radicette; se il fondo è privo di sassi, si adoperi un aratro leggiero, con ſtringere l'angolo: ne' pendii, e ne' luoghi ſtraripevoli, baſterà roncare la terra, e liberare gli olivi dalle erbe, e da' frutici. Nella Provincia di Salerno si seminano gli oliveti negli anni scarsi di frutto, e si fanno riposare negli anni fertili, a cagion della raccolta delle olive, e della potatura degli alberi: operazioni, che non si possono eseguire senza non calpeſtare, e ledere le piante sottopoſte. Di più in ogni anno nel Dicembre si fanno sottomettere gli olivi adulti e i vecchj, siccome si pratica anche con le viti arbuſtive, e con gli altri alberi fruttiferi:

la qual faccenda ; che consiste nello scalzare prima le piante , nel tagliare con la roncola i polloni , o rimessiticcj , e tutte le barbe verso la superficie , e nel riporre il divelto ; giova assaissimo a mantenere le medesime vigorose e robuste . Questo appunto era l' *ablaqueare* degli Antichi , e del che il *Vettori* , e il *Grimaldi* fanno parola tra' moderni . Egli è vero , che queste nobili piante abbandonate per più anni a se stesse , non vengono meno , come le viti , rendendo anche qualche frutto al Padrone ; ed è vero altresì , che l' olio degli olivi incolti riesce più dilicato di que' , che si coltivano ; ma miglior cosa è il coltivarli , e perchè si mantengono più sani , e perchè maggiore è il prodotto , che rendono .

§. XVII E venendo a' concimi , bisogna ricordarsi di proporzionare i medesimi alla natura delle terre , nelle quali gli olivi si trovano (*Vol. IV* , §. *XVII*) ; e l' autunno è il tempo più proprio per operazione siffatta , con dare la preferenza , come avverte il *Rozier* , all' Ottobre , che sta in mezzo al Settembre troppo caldo , e al Novembre per lo più freddo : il che si vuole ripetere sempre che le piante mostrano di aver bisogno di governo . *Catone* , *Columella* , e *Plinio* volevano , che l' oliveto si letamasse per lo meno ogni tre anni ; e *Didimo* di Alessandria , uno degli antichi Geoponici , nell' anno quarto , o nel quinto . Il quale Autore

re insegna altresì, che *omne ſtercus oleae aptum eſt, praeter humanum*. In fatti ognun sa, che i cavalli rifiutano la vena falciata in terreno, concimato col fimo umano; e le pecore non mangiano le erbe ingrassate col fimo ſtesso. *Plinio* poi avvertì (*L.* 17, *c.* 8) che a' tempi suoi le ceneri delle fornaci da calcina rendevano l'olivo molto fecondo; e 'l Sig. *Desportes*, Autore del Libro, intitolato: *Il Gentiluomo Coltivatore*, asserisce assolutamente (*Tom.* 17, *c.* 8) che i rottami di fabbriche sono riguardati, come il concime migliore per gli olivi. Nella Terra di Bari si adoperano i letami salini, come l'alga, e i fuchi marini ben macerati; i quali giovano alle terre forti e soſtanziose più che i concimi grassi, o sia di animali, che sono buoni per le terre asciutte e leggieri. Nè si vuole trascurare il fimo degli uccelli, de' piccioni, delle galline ec., come anche quello delle pecore, che da noi si dice *mandriare*; e solo si vieta alle capre di entrare nell'oliveto, non già a motivo del loro ſtabbio, che pure è utile, ma per lo morso di esse, ch'è venefico a piante siffatte. *Varrone* (*De R. R. l.* 3, *c.* 3) ne parla, e dice, che a' tempi suoi si proibiva al fittuario di un fondo di non allevarvi manco un capretto: *In lege locationis fundi excipi solet, ne colonus capra natum in fundo pascat*. E sono da lodare non solo i Provenzali, che si avvalgono a queſt'uopo de' calcinacci;

ma

ma altresì i Genovesi e i Fiorentini, che seguendo la dottrina di *Teofraſto*, si servono delle pezze di lana, de' residui de' Sarti, e de' Calzolaj, de' ritaglj de' cuoj, e di tutto ciò, che si butta dalle spoglie degli animali, che si macellano; comprando di più a caro prezzo la segatura de' Pettinagnoli, e fin le corna medesime: i quali concimi giovano per molti anni, perchè indugiano gran tempo a macerarsi. E si dica lo ſtesso de' lupini cotti in forno, e poſti a macerare intorno alle barbe degli olivi: essi si consumano a poco a poco; rendendo prosperose le piante, e preservandole eziandio dalla *rogna*; con risanare quelle, che ne sono di già attaccate. Io ho fatto più volte queſta sperienza, e godo, che anche il Sig. Cav. *Tanciani* di Arezzo abbia battuto la ſtrada medesima. Nella *Corsèa* di Napoli si perdono tanti ritaglj de' Calzolaj, che potrebbero servire per letamare gli oliveti di Massa Lubrense, e di Vico Equense ec., e si dica lo ſtesso degli ſtraccj di lana, che o si perdono in mare, o si comprano dagli eſtranei insiem con le scarpe vecchie, per rendere fertili i loro oliveti. In fine gli antichi Georgici latini commendavano la *morchia*, ch'è quell'umore acqueo, che insiem con l'olio fluisce dalle olive sotto allo ſtrettojo. Di essa *Varrone* così scrive: *Amurca . . . . circum arborum radices infundi solet, maxime ad oleam.* Si vuole però

usare allungata con l'acqua, come *Catone* insegna, essendo amara; e metterla intorno alle radici, quando gli olivi si soggiogano in autunno. La morchia, secondo *Columella*, serve anche di medicamento contro a' vermi, o ad altri animali, che s' insinuano negli olivi, o nelle radici di essi. Il Barone di *Bitetto* ha introdotto nella Provincia di Bari l' uso della morchia per l' ingrasso degli olivi, ed è stata riconosciuta di grande profitto. Si suole mettere a' piedi degli alberi ogni anni 5 in 6 nella stagione d' inverno, essendo il terreno bagnato, e subito si copre con la stessa terra divelta. I Calabresi presso Soriano ne' mesi estivi sogliono gettare in alto con pale la polvere delle strade, acciocchè cadesse su le foglie, e su le frutta degli olivi; siccome praticavano gli antichi Greci con le uve (*Vol. I, pag.* 96). Ma non tanto il polverìo, quanto il gran letame, che le vetture passeggiere depongono nelle pubbliche vie, si vuole dire la cagione, perchè gli olivi, che vegetano o lungo le siepi, o lungo le strade, si veggono ramoruti e fruttiferi. *Senofonte* nella sua *Economia* ne fa sapere, che i Greci soleano *piantare gli olivi lungo le pubbliche strade*, essendo sì i Greci che i Romani persuasi, che la polvere eccitata dal calpestìo de' passeggieri, giovava e agli alberi, ed a' frutti. *Teofrasto* (*De caus. Plant. l.* 3, *c.* 22) dopo di aver detto che i Megaresi

resi per avere i melloni, i cetriuoli ec. più dolci, e più teneri, li aspergevano di polvere, facendo lo ſteſso i Greci con le uve, e con gli altri frutti; dimanda, perchè *pulvis, qui tam siccus eſt, alere queat?* E risponde: *Nam & quia citata humo, vaporati cujusdam aeris alimentum reddatur, ut de solo vaporoso retulimus: & quia fructus obtectus pulvere, defendatur a solis fervore: & quia leviter, molliterque siccens; amplius a vite pabulum attrahere possit.* E *Cassiano* fra i Geoponici, parlando degli olivi; *jubet Auguſto mense glebas dissolvere, quo pulvis excitetur: hic enim ubi in fructum inciderit, citius eum maturum reddit; quapropter oleae juxta viam sitae, uberiorem, & pleniorem fructum ferunt, propter excitatum a praetereuntibus pulverem.* E *Columella* (*lib.* 4, *c.* 28) accertava lo ſteſso delle uve; siccome anche *Plinio* (*lib.* 17, *c.* 22). Finalmente fa meraviglia, come il fu noſtro Monsignor *Serrao* in una Nota alla pag. 179 della sua Traduzione italiana dell'*Economia di Senofonte*, Nap. 1774, dicesse, di non avere trovato fra i migliori Agricoltori antichi e novelli, chi assegnasse le ragione, perchè i Greci ricordassero di porre, quanto più si può, gli olivi sopra le ſtrade, o sia lungo la via, per dove è passaggio. Ma sia detto per amore della verità: il fu Vescovo di Potenza nella lodata sua Versione moſtrossi Greciſta, e buon

Traduttore italiano più, che Georgico. Nelle versioni bisogna sapere a pieno la Scienza ugualmente che le Lingue.

§. XVIII Quasi in tutte le noſtre Provincie comunemente si pone il concio sopra la ceppaja accanto al fuſto; mà le barbe, siccome avverte il noſtro *Trinci*, e poi il *Rozier*, pigliano la maggior parte del nutrimento dalle loro eſtremità, e da quella delle altre barbe maeſtre per lo loro dosso, le quali reſtano sempre lontane dal piè dell'olivo, e dal letame, che ivi si mette per governarlo. Dunque non avendo il ceppo radici capillari, si dee lasciare vicino al tronco lo spazio almeno di piedi 3, con spargere lo ſtabbio di là da queſto spazio, nella circonferenza dell'albero: in tal guisa il concio sotterrato con la zappa, o con l'aratro, venendo le piogge, penetrerà più dentro co' suoi principj, che si debbono combinare con quelli già contenuti nel terreno a beneficio delle piante. Non si lasci mai il letame scoverto per più giorni; perciocchè l'aria, il calore, e le piogge ne dissipano i principj i più volatili, e null'altro di esso rimane, che un *capo morto*, e un semplice residuo. E' poi da lodare il coſtume, non ignoto agli Antichi, di formare prima dell'inverno, verso la parte superiore dell'olivo una specie di conca, non molto profonda con la zappa, la quale concavità si empie col mezzo delle piogge del fior

di

di terra cotta dal sole nella ſtate, e di foglie marcite: le quali soſtanze suppliscono molto bene al concime. Ma ciò riesce ne' climi caldi, perciocchè ove regnano le gelate, che sono il maggiore flagello degli olivi, bisogna alzare intorno al ceppo nell'inverno monticelli di terra, la quale impedisce la troppo viva azione del freddo sul pedale. Che il terreno poi si prenda quanto più lungi si può dal piede dell'albero, per non iscoprire le radici serpeggianti del medesimo. A tal effetto meglio si credono la terra nuova, i calcinacci, o i rottami di fabbriche. In conferma delle quali dottrine, così scrive *Didimo* Alessandrino poc' anzi lodato: *Convenit autem non ad radices inijcere ipsum ſtercus, ſed paulo longius a trunco . . . Neque vero oblivisci plantator debet, ut quocunque tandem oleam modo plantet, ſtercus ſcrobibus immittat; ipsumque cum terra probe permisceat.* E *Columella* (*L.* 5, *c.* 9) ne lasciò scritto: *Poſt aequinoctium autumnale ita sunt arbores ablaqueandae, ut a superiore parte, si olea in clivo sit, incilia excitentur, quae limosam aquam ad codicem deducant.*

## CAPO IV

*Continuazione dello ſteſso argomento:*

§. XIX LA vite si potà, e si taglia, perchè dia indietro con l'umore, e non si allunghi in guisa da non rinvenire, se non da lungi; i suoi capi, che danno il frutto. Così veggiam noi che le viti selvagge si eſtendono nelle foreſte di albero in albero, e di ramo in ramo; perdendo, per dir così, di viſta e le radici, e 'l tronco, che le soſtengono. Ma l'olivo, ch'è un albero come tutti gli altri, avendo e radici, e tronco, e rami ec. perchè si dee mai e tagliare e potare? *Virgilio* degli olivi parlando, cantò (*Georg. l.* 2):

*Neque ullam expectant falcem, raſtrosque tenaces.*

Ma il noſtro Sig. *Preſta* avverte molto bene, dicendo, che la potazione, soſtenuta da tutti i Georgici sì antichi che moderni, si rende necessaria ne' noſtri olivi, i quali essendosi renduti domeſtici, hanno bisogno delle carezze, delle sferzate, e dell'educazione del Proprietario, acciocchè rendano ad esso maggiore frutto. E siccome ad un ruſtico, che tra le selve vivendo, e di cibi naturali alimentandosi, av-

viene

viene di rado, che ricorra o agli emetici, o a' purganti; o a' salassi; e per l'opposito un Uomo culto, civile, dovizioso, ben nudrito ec. ha bisogno sovente di medicine, e di Medici, per scemare il soverchio peso, ond'è oppresso: così lo stesso si vuol dire, nella debita proporzione; degli olivi gentili, e degli olivastri. E cominciando dalle piccole piante di quest'albero, *Columella* insegna a non toccarle col ferro, se non dopo il periodo di anni due, e quindi a mano a mano andarle educando. La potagione però vuole essere regolata secondo la varietà degli olivi, secondo la natura del suolo, e secondo l'età delle piante. In fatti costa dalla sperienza, che l'olivo ogliarolo, detto anche *morello*, ama di essere potato più, che lo scuranese, o cellino della Terra di Otranto, e il correggiuolo di queste nostre contrade. E la ragione si è, che l'ogliarolo ripara subito il danno sofferto, mettendo nuove germoglia. Anche il Sig. *Davanzati* ne lasciò scritto; che gli olivi correggiuolo ed infrantojo odiano di essere potati, e il morajuolo ama esserlo ogni anno. E debbo avvertire in questo luogo, che io ho osservato, che gli olivi a fronde larghe, come i *pausj*, o *pasoli*, i *risciòli*, gli *ogliaroli*, i *baresani*, que' di *Castellaneta*, e gli olivi *ritonnelli* ec. amano di essere potati a preferenza delle altre varietà di olivi, le cui frondi sono strette. Quin-

di converrà dire, che possedendo i primi olivi foglie più larghe, e per conseguenza maggior copia di glandule, necessarie per la inspirazione soprattutto del gas acido carbonico; e minore i secondi: debbono quelli rivestirsi più presto, dopo la potagione, in confronto di questi ultimi. Per la qual cosa toglierai, o potatore, negli olivi a foglie strette il seccume, e tutto ciò, che il vento possa aver rotto; e negli olivi a frondi larghe taglierai di più, schiarando bene l'albero, e rendendo i rami leggieri. Al che si suole aggiugnere la fertilità, o l'infertilità dell'olivo; perciocchè gli olivi di razza fertile quanto più si tagliano, tanto maggiore frutto si toglie al Padrone, e gli olivi di razza infertile più che si tagliano, ancor più ubertosamente producono.

§. XX In quanto alla natura del suolo, se la terra è pingue, come per lo più nelle pianure si osserva, il potamento dee esser fatto con mano avara; perciocchè si vuole sempre ne' vegetabili mantenere equilibrio fra gli umori inspirati, e fra i traspirati; altrimenti se l'olivo, di cui principalmente trattiamo, mangia assai, e traspira poco, a cagione della minor superficie, che all'aria espone co' suoi rami, andrà esso soggetto a malattie, delle quali appresso faremo discorso. Se poi il suolo è scarso, come quello de' colli, il taglio dee essere più abbondante, per la ragione accennata; e in

fine

fine la potatura avrà il luogo di mezzo, se il fondo degli olivi sarà mediocremente umoroso. E queſta noſtra dottrina corrisponde perfettamente a quella del gran *Catone*, nel cap. 45. Rimane l'età degli olivi, che pur si dee considerare nel potamento. Gli olivi giovani, e i vecchj richieggono taglio più discreto degli olivi di mezza età, i quali lussureggiano, poſte le altre cose uguali, con soverchio vigore e fortezza. Ciò premesso sono al certo da riprendere non solo i Candioti, e i Corsi, e que' di Nizza, e di Antibo, e non pochi de' noſtri, che non mettono mai ferro sopra i loro olivi, lasciandoli imboschire come *roveti*; ma altresì que' potatori, che *facendo d'ogni erba fascio*, come dice il volgare proverbio; potano ugualmente e tagliano ogni varietà di olivi, senza badare punto e attendere all'età di essi, e al fondo, in cui ſtanno a dimora. Io non capisco come i *Massafaresi*, e anche i *Calabresi* di Cosenza abbiano acquiſtato l'oppinione di bravi potatori di olivi ed eccellenti. Ad essi altro nome non spetta che di macellaj, ed ancora di carnefici degli oliveti. Nel mio passaggio per la Scanzana, e per Massafra, e per tutto lo territorio Tarentino vidi anni addietro con raccapriccio immensi oliveti flagellati, e macellati, e ridotti a scheletri, che facevano orrore. Sopra tronchi di un palmo, di due, di tre, di quattro ec. di diametro non si osservavano

che

che pochi rami di primo ordine, e fra di essi si veggeva sì chiaro, che nè pure una *ficedula*, o *beccáfico* poteva cercare in quelli asilo contro a' colpi del cacciatore: In somma erano nella maggior parte decalvati come i tignosi. Il cel. *Duhamel* (*Fisica degli alberi*; *tom.* 1; *l.* 1, *c.* 5, *art.* 3) osservò in generale, che ogni tronco di albore dee portare rami a proporzione della sua grossezza: così se il tronco ha la sezione di pollici 24 di diametro, misurati vicino l'inforcatura de' primi rami; il totale delle sezioni de' rami del primo ordine, suole ordinariamente ascendere al quinto di più. Laonde calcolati i dati pollici 24 per linee quadrate, fanno linee quadrate 82,904, e per conseguenza se la sezione del tronco dà le linee suddette, quella de' primi rami dee dare linee quadrate 103,80. In somma se la circonferenza del tronco sarà di pal. 3, quella de' rami principali dee essere di pal. 3, e un quinto. A voi, o Proprietarj di oliveti, è diretta la presente istruzione: Voi vi gloriate di vedere i vostri olivi fruttiferi; ma sappiate che voi con due, o con tre branche-madri perdete la metà del prodotto, che diverrebbe il doppio, lasciando all' olivo (purchè il tronco ne sia capace) sei branche-madri. Egli è vero, e pochi lo ignorano, che l'olivo porta il frutto *ramis anniculis*, o sia ne' ramuscelli nuovi, e di un anno; ma egli è certo altresì, che dal taglio de' rami vecchj, me-

mediante la coltura, e l'ingrasso, si dee forzare l'olivo a produrre nuove vermene, e rami novelli; de' quali si lasceranno que' soli, che ne bisognano; con guardare sempre a' taglj di due anni prima; o dell'anno innanzi; con avere presente le distanze fra un albero e l'altro; e con attendere alle altre regole divisate poc' anzi: *Leva da capo; e pon da piè*; ed *agli olivi un pazzo da sotto, e un savio da capo*, dice un italiano proverbio; cioè taglia e pota l'olivo più, o meno arditamente, a misura che lo accarezzi. Ed ecco la regola pratica per gli potatori. Tutti i rami, e i ramuscelli degli olivi si trovano ordinariamente in questi tre stati, o in vigore, o in debolezza, o in seccume: i primi si mondino soltanto con tutta l'attenzione, senza svettarli mai, come fanno da sciocchi i Massafaresi; e i secondi, e i terzi si taglino affatto. E così si proceda in tutti gli anni di potamento; con avvertire, che dopo il taglio i nuovi germoglj nello stesso anno passano a ramuscelli: nel secondo anno da questi ramuscelli cresciuti ne spunteranno degli altri, su de' quali nell'anno terzo nascerà il frutto. E poichè succede alcune volte, dice *Columella*, che uno de' rami dell'olivo sia alquanto più bello degli altri; in tal caso questo va tagliato, altrimenti ne patisce tutto l'albero. In somma, conchiudo col Sig. *Presta*, noi abbiamo de' *taglia-legne*, e non già potatori di oli-

olivi. Il peggio è, che il più de' Possidenti gli fa potare con la principale idea, perchè ha bisogno di legna in cucina; e sovente vi è ancor taluno sì scioperato e balordo, che concede all'operajo tutte le legna della potagione, in pagamento totale della fatica.

§. XXI Nella potagione degli olivi dee il villano, che maneggia il falcetto, o *ronca*, o *potaturo*, ripulire il secco, il guasto, e il morboso del tronco, e della ceppaja; e soprattutto dee badare a non fare tagli *orizzontali* nell'amputazione de' rami, ma bensì *inclinati*, e *ad unghia*, e *a pendìo*, acciocchè la pioggia possa scorrere subito, e fluire. Tutte le caverne, che si veggono ne' vecchj olivi hanno avuto per lo più origine da' tagli orizzontali, e piani, su de' quali l'acqua fermandosi e le guazze, e le nevi, e i bachi ec., a poco a poco si sono formato e piaghe, e carie, e buche per le formiche, e per altri animali. Ripuliti che saranno anche i tagli della potagione, si cuoprano con l'unguento di *S. Fiacre*, che in Francia è il protettore de' Giardinieri; e che si fa con sterco di vacca misto a metà con l'argilla, detta da' villani *creta*. Il Sig. *Forsith* inglese, che meritò dal suo Governo una gratificazione di zecchini 6,000, propone quest'altro unguento, o sia empiastro: Sterco bovino una misura: calcinacci mezza misura: altra mezza di ceneri di legna: arena di fiu-

fiume un sedicesimo : le tre ultime sostanze si passino per setaccio fino ; e la polvere di esse s'impasti col fimo predetto, sino a che divenga molle al tatto, come il gesso per lo stucco. Questa pasta si tenga in qualche tinozza coperta di orina di animale, per averla umida al bisogno ; e si applichi su i tagli alla grossezza di un ottavo di pollice, facendola più alta negli orli di essi. E perchè non si screpoli, si sparga su l'empiastro una polvere asciutta, composta di parti cinque di cenere, e di una di ossa calcinate. Fra' Greci *Teofrasto* dice a questo proposito, che le piaghe dell'olivo, del mirto, e di tutti gli alberi grandi si debbono coprire, contro al Sole, e contro alla pioggia, per liberarli dalle malattie. Alcuni si servivano del fango solamente : altri della squilla, spezie di cipolla, alla quale sovrimponevano del fango, e in ultimo un pezzo di vaso rotto. *Scilla enim*, conchiude il N. A., *plantam viridem servat; lutum scillam; testa lutum tuetur*. E fra' Latini *Columella* ricorda il fango misto con le paglie. Ma in quale stagione, e dopo quanti anni si debbono potare, e tagliare gli olivi? Circa alla prima parte del quesito, *Sozione* fra i Geoponici greci vuole l'autunno, dopo l'occaso delle Plejadi ; *Varrone* negli stessi Geoponici, dopo la raccolta del frutto ; *Catone*, giorni 15 prima dell'equinozio invernale ; *Columella*, nelle due stagioni dell'anno, la prima da-

dagl' Idi di Ottobre sino agl' Idi di Dicembre ; e la seconda dagl' Idi di Febbrajo sino agl' Idi di Marzo ; *Plinio*, dopo l' equinozio invernale; e il *Davanzati*, in tutto l' anno, fuorchè nel sollione. Io oppino col noſtro *Preſta*, che si debba potare nella primavera, e nell' autunno. In primavera, cioè nell' Aprile, o nel Maggio, quando la pianta si è riſtorata dalle fatighe del parto, guarnita veggendola di foglie, e di germoglj ; e nell' autunno, cioè nel Settembre, o nell' Ottobre, quando le olive sono indugiate a cadere sino all' Aprile, e quando l' albero non si sia rimesso nè pure in Maggio. In una parola, il potatore dee prima diſtinguere le nuove frondi, e i nuovi germoglj, e poi determinarsi alla faccenda, altrimenti opererà alla cieca, e senza discernimento. *Oleas*, dice *Cassiano* greco, *poſt decerptum fructum putare tempeſtivum esse : nam copiosior fructus ex novellis ramis prodit : & mense Aprili oleas purgare oportere, ut purgatae meliorem fructum producant*. Ed essendo gli olivi moleſtati dal musco sì ne' terreni secchi, che negli umidi, si levi, dice *Columella*, con un ferro ; altrimenti nè si caricano di frutti, nè di frondi copiose. E quanto all' altra parte della quiſtione, non convengono gli Scrittori ; perciocchè *Columella* vuole che ogni otto anni si poti l' olivo e si tagli ; *Plinio* disapprovando la trucidazione annuale, pensa, che l' olivo debba essere alter-

na-

nativamente tosato ; e fra' moderni il Sig. *de Labrousse*, dell' Accademia di Marsiglia, ſta per lo taglio annuale ; il Sig. *Couture*, della ſteſſa Accademia, lo vuole biennale. Fra noi chi non taglia mai, chi taglia, e pota un anno sì e l'altro no, chi ogni tre anni, e chi più tardi. Io mi soscrivo al parere, cioè al taglio annuale, del celebre noſtro *Giambattiſta della Porta* (*Villae l. 6, c. 21*), seguito anche dal Sig. *Moschettini*: *Videtur mihi unoquoque anno sicca, & infructuosa, cum aliqua debilitate nascentia debere recidi*. Se poi l'arte possa rendere gli olivi fruttiferi, ragioneremo appresso, ciò quando tratteremo della maniera di rendere gli alberi fecondi. E solamente giova avvertire in queſto luogo, che i Greci e i Latini ebbero mai sempre in grande onore gli olivi, che riguardavano qual dono del Cielo, e come il simbolo della pace. Essi ne formavano delle corone, che mettevano sul capo de' vincitori. Presso gli Ateniesi in tanta dignità era l'olivo, che si chiamava in giudizio, e veniva condannato come sagrilego colui, che svelleva una pianta di esso, o pure la scavezzava; ed esiſtevano altresì de' Magiſtrati, addetti per lo coltivamento di queſt' albero. Quando i Lacedemoni si condussero ad espugnare gli Ateniesi, misero a ferro e a fuoco i loro paesi; ma non toccarono gli olivi, sì per la venerazione dovuta alla pianta, consecrata

a Minerva; sì per timore della pena; perciocchè i popoli dell'Attica profferivano le più orribili beſtemmie contro i nimici, e contro gli amici ancora, che violavano l'olivo. E per aggiugnere qualche cosa de' tempi poſteriori, sembra che i Barbari ſtessi rispettassero nelle loro invasioni gli oliveti. Certa e indubitata cosa è, che *ROTARI* Re de' Longobardi, prima della metà del Secolo VII, pubblicò una Legge, ch'è la CCCVII del suo Codice, con cui impose la *multa* di soldi tre di oro a chi avesse reciso i rami ad un altrui pianta di olivo.

§. XXII Ma è ormai tempo di trattare delle malattie, e de' danni, a' quali e l'albero e 'l frutto dell'olivo vanno soggetti. L'olivo soffre il caldo, ma non così il gran freddo, e le forti gelate, e le alte nevi, e le uredini de' venti boreali. Egli è vero che nelle noſtre Provincie non si veggono mai freddi sì intensi, come nella Provenza, nella Linguadoca ec., che facciano discendere il termometro del *Reaumur* a' gradi 8, o 10 sotto al zero; ma sonvi degli anni, ne' quali i noſtri olivi si seccano o in parte, o in tutto per la gran copia delle nevi, o delle gelate. Così, lasciando da parte la seccagion degli olivi e presso i Greci, col mezzo de' venti *Olympias*, e *Sciron*; che, secondo *Teofraſto*, facevano seccare fin dalle radici queſti alberi; come pu-

re

re presso i Latini col vento *atabolo*, micidiale nella Puglia, e presso i Toscani ec.; nell'anno 1749, secondo che l'Abate *Genovese* scrive nelle Giunte all'Agricoltore sperimentato di *Cosimo Trinci*; gli olivi del nostro Regno, a cagion di un rigidissimo inverno, seccarono se non in tutto, almeno nella maggior parte. E nel 1458, come M. *Antonello Coniger* notò nelle sue Cronache, fra gli Opuscoli del Calogerà, t. 8: *fu in Lecce tanta neve, che seccaru tutte le Ulive, & alberi de Marangie* (*agrumi*), *che fo bisogno tagliarle di sotto*. E in ultimo il *Presta* scrive, che nel dì 14 di Marzo del 1747 spirò un vento boreale sì urente, che i fiori, o sia migna degli olivi, restarono interamente bruciati, e furono ridotti in polvere; tal che in quell'anno mancò affatto affatto in Gallipoli ogni ricolta di olio. Ora in simili circostanze, che il Ciel ne guardi, il rimedio è il seguente. Se il freddo, o il gelo, e le nevi avranno colpito le sole foglie, tal che l'albero si osservi brucato, non si tocchi affatto; perchè con la nuova stagione si rivestirà senza fallo. Se poi il colpo sarà passato ne' rami, veggendosi la buccia distaccata dal legno, con una certa muffa nericcia, attaccata al di dentro della corteccia; si applichi il ferro fino al luogo, al quale sarà giunta la cangrena, senza perdonarla nè a' rami del primo ordine, nè al

tronco, nè alla ceppaja ſteſſa. Da essa appunto risorgeranno nell' anno appresso i polloni, de' quali lasciandone tre, o quattro; uno di essi reſterà a formare il nuovo albero, e gli altri due serviranno per eccellenti piantoni, da essere trasportati a tempo debito. Il *Zanoni* ( *Dell' Agr. delle Arti, e del Commercio*, *t.* 5, *Let.* 2 ) riferisce, che nella Toscana essendosi nel 1709 seccati gli olivi per uno ſtraordinario freddo, il Governo ordinò, che niuno avesse tagliato i suoi olivi, con la lusinga, che avrebbero messo germoglia. Il fatto fù, che gli alberi abbandonati a se ſteſſi, affatto affatto perirono. Anche il soverchio caldo, e soffocante suole recare danno agli olivi, secondo che il noſtro Venosino cantò;

. . . . . *haud quia grando*
*Contuderit vites, oleamque momorderit aeſtus.*

§. XXIII La *brusca* è la seconda malattia degli olivi, spezialmente nella Japigia, o sia Provincia di Leçce. Il *Moschettini* ne ha dato un' Operetta su di queſto argomento ( *Della brusca* ec. *Ediz. Sec. Nap.* 1783 ), ed attribuisce la cagion di essa alle incoſtanti alternative del freddo, e del caldo; con aggiugnere, che in quella Provincia si appellano *giorni di brusca* quelli, che nell' autunno, o in primavera si veggono caldi, e sereni; e a' qua-

li

li hanno preceduto notti fredde. Con morbo siffatto le frondi seccano, si distaccano, e in fine cadono, restando l'albero per la maggior parte brucato: il quale poi nella primavera di nuovo si ricuopre del suo abbigliamento, veggendosi fra il Maggio, e 'l Giugno rigoglioso e fronzuto. Il lodato Autore propone per rimedio indiretto l'innestatura degli olivi *ogliaroli*, che vanno soggetti a tale disastro, in *cellini*, o *scuranesi*, che ne sono immuni. Il *Presta*, Scrittore anche Leccese, e Medico, come il primo, dopo varj raziocinj su dell'assunto; confessa, che ignota per anco sia la vera cagione della brusca. E poichè ha osservato, che innestando l'olivo ogliarolo in cellino, i Proprietarj perderebbero la terza parte del fruttato; perciò suggerisce a fare l'innesto con marze di altre varietà, più fruttifere; siccome si è detto sopra.

§. XXIV La *rogna*, o sia *scabbia* suole infestare in terzo luogo gli olivi. Spesse fiate questo morbo; di cui gli Antichi, secondo che sembra, non tennero discorso nelle loro Opere; sotto figura di tubercoli, di color castagna, si fa vedere su i rami, su i ramuscelli, su le foglie, e lungo il fusto de' polloni stessi. In mezzo a que' tumori screpolati si trovano alle volte delle formiche col capo rosso; qualche picciolo scarabeo, o alcun baco; e sovente una materia granellosa, che si giudica o ovaja d'in-

setti, o soſtanza escrementizia di animaluccj, in quel luogo per lo innanzi alloggiati. Tra i moderni Scrittori, il *Targioni Tozzetti* ( *Viaggj per la Toscana* ec. ) ne attribuisce la cagione a' vermini, nati dentro la scorza del legno; il Sig. *Nobili* ( *Mem. letta nell' Acc. de' Georg. di Fir.* ) al freddo umido con gelo, come a sua cagion primitiva; e agl' insetti, come a cagion secondaria; il Dottor *Fineschi* ( *Voto ruſtico* ec. ) al taglio a *sprofondazione* de' Potatori Sanesi, e al fondo argilloso; chiamandola anche *idropisia*; il Canonico *Giovene* ( *Mem. su la rogna degli olivi*, *Nap.* 1789. ) alla gran forza vegetativa della pianta; l'Abate *Panzini* nel suo *Esame critico* della Memoria del lodato Sig. Canonico, su la rogna degli olivi ( *Nap.* 1790 ) difende, che la scabbia, riconosciuta dagli antichi, com' Egli dice, sotto alla voce *lichen*, sia generazione della lenta rugiada; il *Moschettini* ( *Della rogna degli olivi*, *Dissert. ec. Nap.* 1790. ), riguardando queſto morbo per l'aspetto solo della sua cagion prossima, afferma, che di essa cagione sia la ridondanza de' sughi negli olivi, ovvero la *pletòra*; e finalmente il *Preſta* ( *Dell' ulivo* ec. *Par.* 1, *c.* 16 ) inclina all' oppinione del Canonico *Giovene*; perciocchè, Egli dice, gli Antichi appellavano *rogna* non mica il *lichen*, ma sì bene ciò, che i Toscani oggigiorno chiamano *rogna* ne'

fichi

fichi ( *Seſtini* , *Lett.* ) , ed è intanto il *Kermes* , che in alcune regioni suole infeſtare anche l' olivo , e *Plinio* segnatamente affermava de' fichi , e degli olivi : *scabies communis omnium eſt* . Ed il *Preſta* conchiude , che non ne dee caler molto di non saperne nè la cagione , nè il rimedio ; perciocchè non si è veduto mai alcun olivo , che interamente sia ſtato diſtrutto dalla rogna . I ramuscelli , che talvolta si seccano , e qualche ramo , che sia perito , si toglie via con il falcetto , o pur con la scure , e l' albero si rinnovella . Ma *numquid ego auditor tantum* ? Dalle mie osservazioni fatte su' tumori degli olivi , che si dicono *rogna* , sieno essi nella base , sieno su' rami , su' ramuscelli , su le foglie , e sul fuſto de' pollòni ſtessi ec. ho dedotto , che la cagione di tali escrescenze sono gli umori viziati e cattivi delle terre . In fatti io ho trovato tubercoli su gli olivi poſti in fondo limaccioso e umido , e in colli elevati e secchi , ne' quali la terra argillosa tanto rossa che bianca , e la terra calcarea non mancavano . Ed avendo per mezzo degli acidi forti decompoſto tumori siffatti , altro non hanno dato , dopo l' analisi chimica , che acetito di calce , d' un sapore acerbo , ed amaro ; ed acetito di potassa , di un sapor piccante , acido , urinoso , ed alcalino . Secondo la Chimica moderna , l' acetito di calce , che sfiora all' aria

libera , risulta dalle terre calcaree ; e quello di potassa si trova ne' letamaj , e ne' terriccj, e spezialmente ne' fondi limacciosi . Ora gli olivi vegetando in tali fondi , ed assorbendo i principj suddetti , debbono soggiacere particolarmente al morbo della *rogna* , che ne' tubercoli si fa consistere . Il rimedio poi si è , il correggere i vizj del fondo , con attendere alle unioni delle diverse terre accennate sopra ( §. XV ) , buone per gli oliveti ; e con avere sempre in mente , che le piante a foglie perenni , come gli olivi ec. , perchè traspirano poco, vogliono terra asciutta più che umida, secca più che grassa , e ghiajosa più che paludosa . Il Cav. *Tanciani* d' Arezzo , secondo che abbiam detto altrove , e come si legge negli *Atti di Firenze* , *Vol. III* , *p.* 363, a riparare alla rogna degli olivi , propone i lupini *stronati* , o cotti al forno . Ed eccone il metodo . Egli piantò in un vivajo molti *uovoli* , porzione de' quali furono concimati ogni sei mesi col fimo ordinario , e fermentato ; e l'altra porzione con i soli lupini cotti al forno ; perciocchè i lupini *sovesciati* , Egli dice, non si possono senza incomodo delle radici degli olivelli , adoperare ne' vivaj . Dopo mesi otto dalla nascita delle piantoline , vide il maggior numero di esse ingrassate col concio comune , attaccato dalla rogna ; mentre che nelle altre , concimate co' lupini , non ne compar-

ve

ve mai il più piccolo principio. E portando oltre le sue osservazioni, trovò, che questo rimedio non solo era preservativo, ma altresì curativo della rogna. Quindi avendo Egli trattato con lo stesso metodo i piantoni di anni tre, attaccati da tale morbo, per cui non vegetavano che scarsamente; li vide a poco a poco e vegeti, e sani, a misura che la rogna si andava sotto alla nuova medicina insensibilmente dileguando. Ora convien dire, che l'acido forte de' lupini decomponga l'acetito di potassa, ugualmente che quello di calce, che nelle terre degli olivi rognosi si trovano, e preservandoli, e guarendoli da malattia siffatta.

§. XXV. In quarto luogo quest'albero va soggetto ad un' altra sorta di tumori, che si osserva o su del pedale, o lungo il dosso del tronco, simile al guscio d'una testuggine terrestre; detto perciò *celone* nella Provincia di Lecce, dal greco κελὺς, e κελώνη; e *gozzo*, o *gongro* nelle altre Provincie. Non si sa, dice il nostro *Presta*, dare altra origine ad un tal male, se non che all'umore, che determinato a fluire verso un gruppo di germi sbucciati o sul pedale, o sul tronco; e venendo essi recisi, l'umore vi si spande intorno, con fare ricrescere ivi il legno, e la scorza; e producendo un tumore siffatto. Gl' *intarsiatori* però comprano tali *gongri*, e fanno ne' loro

lavori il più bel marezzo, che altro legno di olivi fare potesse giammai.

§. XXVI In quinto luogo non solo nella Japigia, e nella Peucezia, ma altresì in Sicilia sogliono gli olivi trasudare dal mese di Maggio in appresso della *ragia*, o sia *gomma* pe' pori della corteccia, che poi l'aria ispessisce, ed asciuga. Questo ribollimento di sugo proprio e resinoso, che accade negli alberi di mezza età, e ne' giovani rami, e di buccia liscia, indica, secondo che molti oppinano, lo stato morboso degli olivi. La gomma, di cui favelliamo, gettata in polvere su le brace, dà un profumo molto grato, e simile alla vainiglia. E i Greci e i Latini Scrittori, come *Teofrasto*, *Dioscoride*, *Galeno*, *Plinio* ec. parlano della lagrima, che si raccoglieva anticchissimamente dall'*Olivo Etiopico*, pianta media fra l'oleastro e l'olivo. Ma del soavissimo odore dalla nostra gomma, sì ricercata e in Regno, e da' forestieri, niuno meglio del *Baccio* (*De Ulmis Apulis*, *l.* 5) ne favellò, dicendo: *Gummi hic oleae exudant optimum, quod Chirurgi gummi elemi appellant. Gleba est pinguis, ac myrrhae instar, fragranti odore; ut non solum in unguenta probandum existimem .... verum etiam pranis aspersa, suffimentum balsami, in cameris edat gratiosum; superans thuris, & stactae, & myrrhae fragrantiam*. Ed il volere impedire siffatto ribollimento

mento di grato umore ; difficil cosa sarebbe ; perciocchè bisognerebbe scemare i gradi del calorico atmosferico , che ha tanta parte nella produzione della resina . E quanto al musco , che in alcune contrade suole ricoprire il tronco , e i rami maestri degli olivi , rendendoli abbattuti , e tristi , abbiam ricordato sopra con *Columella* (*L. XI* , *c.* 2) il rimedio messo in opera da' Latini , togliendolo , o radendolo con la roncola : il che si diceva dagli antichi : *Oleas emuscare* . In oltre io ho spesse fiate veduto degli olivi , che prosperosamente fiorivano , ma che per lo più non legavano il frutto; ed ho anche osservato qualche oleastro perdere prima tutte le foglie , e in ultimo seccare ne' rami estremi , e quindi nelle branche-madri. Contro al primo morbo , che io chiamo *pletòra* , e *idropisia* , feci nelle vicinanze delle risaje di Salerno scalzare prima gli alberi , intorno alla ceppaja , facendoli digiunare per più giorni ; e appresso non feci già riporre lo stesso terreno scavato , che grasso era di soverchio ; e pingue ; ma sì bene dell' arena del vicino fiume Picentino ; e in tal guisa quegli alberi diedero frutto al Possessore . E in quanto al secondo morbo , ch' io appello di *esinanizione* , avendo io osservato che le radici corrispondenti ad alcuni rami privi di frondi , ovvero *brucati* , si erano rendute , a cagion del cattivo suolo e tufaceo , quasi che legnose ; feci

som-

somministrare ad esse terreno migliore, e qualche porzion di concio, e vidi dopo alcun mese rinverditi i rami, e coverti di foglie. Della *pletòra* degli olivi, gli Antichi trattando, *sogliono*, dice *Columella*, *queſti alberi non produrre frutta, quantunque sieno fronzuti*; e ſoggiugne, dopo i fratelli *Quintilj*, tra i Geoponici greci: *in tal caso bisogna forarli con la trivella gallica, e introdurre nel foro una verde barbatella di olivo selvaggio, mediante che l'albero trovandosi come iniziato ad una seconda semenza, diventerà più fertile*. E della ſterilità degli olivi, a cagion del terreno viziato, e difettoso, i noſtri Maggiori altresì favellando; i fratelli *Quintilj* suggeriscono a mettere intorno alle radici di essi morchia miſta a metà con l'acqua potabile; o paglie di fave a proporzione; o ſterco bovino unito all argilla; o orina umana; o finalmente l'alga del mare. Se l'olivo, dice *Catone* (*Cap.* 94) non darà frutto, gli scalzerai d'attorno la terra, e vi porrai della paglia, e unite a parti uguali morchia ed acqua, ne inaffierai l'olivo, baſtando un'urna per gli alberi grandi, e meno per gli piccoli. E con queſto governo, senza paglia, gli alberi fruttiferi diverranno migliori. E *Columella* propone la calce, in quantità maggiore, o minore, secondo la grandezza dell'albero. Se queſto rimedio non rie-

sce,

sce, si ricorra all'innesto, dice il N. A., come ad ultimo rifugio.

§. XXVII Sesto, molti sono gl'insetti, che recano danno agli olivi. E prima le *cantarelle*, che fra i mesi di Maggio e di Giugno, passando a foltissimo stuolo dall'Egitto, o dall'Asia in Sicilia, cuoprono nel loro arrivo; non che le querce, e varj arbusti; gli olivi stessi, de' quali rodono le foglie, e i fiori, che si trovano in sull'aprire. I Siciliani, dice l'Ab. *Sestini* ( *Lett.* 3 ) nel giorno appresso avutane la notizia, corrono in sull'alba all'oliveto, e trovando le cantarelle torpide e inerti per la frescura della notte; distendono un'ampia tenda sotto dell'albero, e bacchiando, e scuotendo i rami, le fanno cadere su di essa, donde poi le rimettono in una sacchetta, che ciascuno porta ad armacollo. Appresso le espongono al Sole, e se alcune danno segni di vita, con bacchetta le ammazzano; e in ultimo divenute secche, le spruzzano di aceto, che le fa gonfiare, e crescere di peso. I contadini Siciliani per questa industria guadagnano ducati 6,000 circa all'anno. Ed ognun sa, che le cantarelle servono per uso di vescicanti; e gl'Inglesi, e gli Ollandesi ec. se ne avvolgono per dare colore a' panni diversi. Di più l'olivo vien offeso ne' suoi rami più deboli, che poi sen muojono, da certi scarabei, detti dal Sig. *de Labrousse*, *pellicelli*, di poche

che linee di lunghezza, neri, e con lunghe antenne; e da un *baco*, proveniente forse da una *falena*, come dice il *Preſta*, lungo quasi linee 15, e doppio come una penna da scrivere, bianchiccio, e punteggiato di nero, compoſto da dieci anelli, e da piedi 14 adunchi, che alloggia e sussiſte vivendo nel midollo de' rami; e da' *psilli*, o meglio dalle loro ninfe, che involvendo con materia viscosa; simile ad una bianca lanuggine, detta *araneum* da' Latini, *bombacella* da' Leccesi, e *ragnatela* da' Lucani; i grappoletti, e i calici de' fiori dell' olivo, vicino ad aprirsi, impediscono l' apertura di essi, che perciò reſtano infecondi, e si seccano; e in ultimo da' *Kermes*, detti *pulci* dal volgo, che sono insetti più lunghi, che larghi, e di color rosso, e che nascendo si spargono sulla parte inferiore delle foglie, e dopo mesi 4 o 5 si attaccano a' rami, e non si muovono più, traforandoli, con fare uscire da essi gran succo; talchè la pianta si moſtra illanguidita, e i suoi frutti riescono piccoli, e abortivi. Ora passando a i rimedj, diciamo 1, che il riparo contro a' *pellicelli* si è, di tagliare que' rami deboli; avendo io osservato, che il sugo de' ramuscelli siffatti inclinava al marcioso in alcuni, e in altri al sieroso, e che macchiava la carta sugante: 2, che per uccidere il baco roditore delle midolle de' rami, giova imitare l' esempio

pio de' Leccesi, i quali montando sull'albero, e trovato il foro, onde il baco entrò, vi conficcano un sottil ferro, e nella punta ricurvo, e così l'ammazzano, traendolo fuora, e recandolo al Padrone, che suole corrispondere ad essi per mercede un tornese, o un grano per ciascun verme: 3, che la medicina contro a' *psilli* è serbata alla sola Natura, la quale col mezzo de' venti e maestrale, e boreale, che non sieno molto impetuosi, fa portare via quelle *ragnatele*, contribuendo in tal modo alla perfezione de' fiori, e a quella de' frutti: e 4, che contro a i *Kermes*, i quali infestano gli oliveti della costiera di Marsiglia fino ad Antibo, non che quelli della nostra Peucezia, potrebbe giovare l'aceto, siccome giova a que' degli arancj; benchè la Natura vi provegga per mezzo de' gran freddi, che li distruggono. Ma la lavanda delle foglie mediante una scopetta bagnata con aceto riuscendo difficile alla pratica, l'unico rimedio, secondo il *Moschettini*, sarebbe quello del taglio de' rami attaccati da tali insetti.

§. XXVIII E dall'albero al frutto facendo passaggio, le olive sono colpite dal freddo, e dalle brine, e dalle gelate: esse tal fiata divengono grinze, e quasi secche; e alle volte si veggono sì molli, che la loro carne si spappola fra le dita. Non v'ha dubbio, che l'olio per la congelazione delle olive oltre al diminuirsi

nuirsi nella quantità, perde altresì delle buone sue qualità, tanto nel sapore, che nel colore. Essendo le olive sfibrate per lo gelo, la pasta scappa fuori per le maglie delle gabbie; e benchè i fattojani sieno diligenti a coglierla, perchè non andasse perduta, pure il danno è sensibile. I Calabresi sogliono in simili casi mescolare la pasta delle olive con una porzione di paglia, acciocchè acquistasse consistenza, e premendosi, non uscisse fuora per le maglie delle gabbie.

§. XXIX In oltre le olive sono danneggiate da due sorte di bachi, ovvero insetti, cioè dal *bruco minatore*, e dalla *mosca a dardo*. Il primo, secondo il Sig. *Bernard*, nasce dall'uovo deposto sul rovescio delle foglie dell'olivo; ha la testa scagliosa, ed armata da due uncini; il suo corpo è formato da anelli 12, distinti da due piccole macchie nere, disposte in ordine; e 'l suo colore è prima verde-cupo, e poi chiaro, e talvolta molto giallo. Questo bruco, durante l'inverno, si nutre del parenchima delle foglie, nella primavera de' nascenti germogli; e dal mezzo Agosto in poi si fa strada nell'interno del nocciolo delle olive, per cibarsi delle mandorle; e giunto il tempo di formare il suo bozzolo, n'esce per la via stessa, onde entrò: tal che indeboliti con tali transiti i legami, che uniscono i picciuoli alle olive, il frutto cade innanzi tempo, con

dan-

danno del Proprietario. Il *Preſta*, e 'l *Moschettini* veggendo che nella Japigia le foglie delle olive non compariscono mai fraſtagliate, nè i teneri germi mutilati, sono di parere, che il *bruco minatore* del Sig. *Bernard* sia proprio del suo paese; perciocchè il baco delle noſtre olive; secondo che io ho anche osservato in molti Luoghi della Provincia di Salerno; è bianchiccio, non luſtro, non macchiato, compoſto di anelli *16*, e rannicchiato sempre intorno a se ſtesso. Di più il noſtro bruco; che il *Preſta* oppina di essere la larva di qualche farfallina; non è ſtato mai capace, come quello del Sig. *Bernard*, di cibarsi nè delle foglie dell'olivo, nè della polpa, o della mandorla del frutto. Ma si domanda: queſto baco si apre da se la ſtrada per mezzo del pedicino nell' interno del nocciolo, per cibarsi della mandorla, e poi n'esce per la via ſtessa, per lavorarsi il suo bozzolo; ovvero vi si schiude dall' uovicino, che l'insetto vi avrà depositato? Il *Bernard*, seguito dal *Moschettini*, porta la prima oppinione, e 'l *Preſta* la seconda; non sapendo Coſtui vedere, perchè la caduta delle olive non abbia luogo nel primo passaggio del bruco, avendolo bensì nel suo ritorno. Che che ne sia di ciò, egli è fuori di dubbio, che non tutte le olive, che cadono nella ſtate, vengono giù per la ſtessa cagione. Di fatti le olive

ca-

cascaticce dalla fine di Agosto, sino alla metà di Settembre, mostrano un forellino, che dalla base di esse corrisponde alla cima del nocciolo: non così le olive *bacaticce*, che cadono nel Luglio, e ne' principj di Agosto. E giova notare quì una dottrina di *Teofrasto*, il quale dice, che il verme dell'oliva, nato sotto alla cute di essa, nuoce al frutto; ma quello, che si trova dentro al nocciolo, giova all'oliva, che fa divenire grossa. Varj rimedj sono stati proposti da' diversi Georgici contro al *bruco minatore*, ma la sperienza ne ha smentita la virtù, che si era attribuita a' medesimi. Di fatti „ qual vantaggio, dice il nostro „ *Moschettini*, da tanti catrami, con cui si „ vuole, che si cingessero a strisce circolari „ i troncni degli olivi, quando costa, che „ gl' insetti, che attaccano le olive, sono ala„ ti "? Una sola sperienza io mi trovo di aver fatta in Salerno al nostro proposito, ed è la seguente: Veggendo nel 1791 che nel declinare di Agosto molte olive cadevano da alcuni nostri alberi, e ben sapendo la virtù del sambuco nel fugare gl' insetti, feci appendere di albero in albero molti ramuscelli di esso sambuco. Le olive cascaticce di quegli alberi furono come 1 a 8 relativamente a quelle degli alberi, poco distanti dal nostro giardino. Del resto, le olive che cadono innanzi tempo, si debbono raccorre, e lasciate alquanti giorni

sul

sul pavimento a ſtagionare, ſottoporle alla macina, e quindi al torchio, per averne olio, per le lucerne, nella ſtagione fredda.

§. XXX Ma le olive attaccate dal *bruco minatore* ſono poche assai in paragone di quelle punte dalla *mosca*, che si appella *a dardo*. Queſta mosca, ch'è simile nella figura ad una vespa; di color bruno, ma screziato di piccole macchie gialle, bianchicce, e nere, e fornita di due ali; fin del mese di Settembre svolacchiando per aria, si ferma sull'oliva, la punge, vi deposita un uovicino, e passa oltre, attaccando la maggior parte de' frutti. L'orificio della ferita si serra; e intanto l'uovo fomentato dal caldo, e dall'umido si schiude, e produce un baco bianchiccio, di figura conica, privo di zampe, con la teſta armata di due uncini, e lungo linee due in circa. Il *Sieuve* ha diſtinto anelli 5 nel suo corpo, il *Bernard* 11, il *Moschettini* 7, ed io sei. Intorno a due settimane vive in queſta situazione, a spese della polpa dell'oliva: dopo, la sua pelle si fa dura, e ne risulta un bozzolo di figura ovale. In tale ſtato di ninfa persevera più o meno, cioè un mese circa, secondo la temperatura dell'aria; e in fine, apertosi l'involucro, n'esce una mosca, o sia l'insetto perfetto. Il guaſto poi di tale insetto si scorge alternativo; perciocchè nelle annate infertili, le poche olive cogliendosi preſto,

l'insetto non può lasciare per l'anno seguente, che una scarsa moltiplicazione, e quasi che nulla; non così nelle annate fertili, quando cioè le olive pendono in sull'albero sino alla primavera. Ognun comprende, che il baco della *mosca a dardo*, cibandosi della polpa, ne priva d'una porzione di olio, più, o meno, secondo il suo nascimento; il quale olio poi non riesce per certo il migliore di tutti, essendo torbido, e spumoso; nelle vivande acre; e nelle lucerne subito si consuma, senza dare luce viva e chiara. Ora evvi rimedio contro alla mosca olearia? Gli Scrittori hanno suggerito unguenti diversi, varj catrami, differenti vischi, e parecchie misture per impaniarla, ma il tutto invano. In fatti il Marchese *Grimaldi* sperimentò inutile il catrame del *Sieuve*; e 'l *Presta* provò lo stesso del mezzo suggerito dal *Penchienati*, cui diede il suo calcolo il Canonico *Giovene*; non che dal Sig. *Olivier*, e dal Padre *del Giudice*. Oggi si vorrebbe, spezialmente dal nostro Sig. Canonico (*Avviso per la distruzione de' vermini, che rodono la polpa delle olive, Nap:* 1792), che le olive bacate si cogliessero tutte in fretta, scuotendo anche i rami per farle cadere; e che si macinassero, prima che il baco cangiatosi in ninfa, ne schiuda la mosca olearia: il che dall'intera Regione della Peucezia si dovrebbe praticare nel tempo me-

medesimo, durante l' Ottobre. Il *Penchienati* si ristringe nella Savoja al Dicembre, negli anni scarsi, e all' Aprile, negli anni fertili: il Sig. *Olivier* nella Provenza., a tutto Novembre; e 'l P. *del Giudice* nel Genovesato riduce la frettolosa raccolta a tutto l'inverno. Così a giudizio di costoro, si spegnerà la razza delle mosche *a dardo*. Ma Dio volesse, dice il nostro *Presta*, che il rimedio fosse efficace, e proficuo, come dal Sig. Canonico e dagli altri, si propone; perciocchè non tutte le olive hanno il baco nel tempo stesso; ed avendolo, esse non sono poche, nè sempre vengono giù le bacate, scuotendo i rami. In oltre ove mai tante coglitrici? ove tanti Fattoj da stringerle in tempo sì breve? E dato ancora, che il tutto prosperamente riuscisse, cosa farem mai noi di tante mosche olearie, che svolazzano per le campagne, a propagarne la specie? Come le estingueremo tutte a un tratto, nel tempo medesimo? Io lodo sommamente il desiderio per lo pubblico bene de' nostri moderni Scrittori Georgici; ma nel tempo stesso debbo affermare, ch' essi distratti per avventura dalla contemplazione della Natura; non veggono, che siccome gli altri animali sono stati dal Creatore sapientissimo destinati a certi fini, così anche gl'insetti; e in tal modo, perchè essi mantenessero l' equilibrio fra le cose materiali. Sonvi degl'insetti, che per sistema naturale deb-

bono essere alloggiati, e nudriti da ciascuno animale: sonvi degl'insetti, a' quali le piante debbono somministrare e vitto e domicilio: sonvi degl'insetti, che amano, e che si dilettano soltanto delle sostanze putride; e sonvi in fine degl'insetti, che incrudeliscono con uccisione contro a diversi generi di animali; anzi que', che sono dello stesso genere, non la perdonando a se stessi, con assidue battaglie e sconfitte, si provocano, e si distruggono. Ma in ciò l'Economia divina grandemente si manifesta. Di fatti se veggiamo, che non poche piante vanno immuni dalla devastazione degli animali, ciò avviene, o perchè debbono esse apparecchiare la terra vegetabile, con la putrefazione delle loro foglie; o perchè servir debbono di coprimento, e di difesa agli altri vegetabili, che destinati sono a produrre le cose necessarie al sostentamento degli uccelli, e degli altri animali; ogni pianta però dee nudrire i suoi insetti; e quelle piante, che quasi da niun quadrupede sono ricercate, come il *romice*, e l'*urtica*, alimentano maggior numero d'insetti, che le altre non fanno. Anzi sì grande è la sapienza di Dio nelle cose naturali, che ha disposto, che quando una specie di vegetabili e con le forze, e con la propagazione fattasi grande, comincia a soffocare le altre, allora una truppa d'insetti contro di essa specie si unisce a suo danno, per serbare

un

un certo equilibrio; venendo gl'insetti mossi da uno ſtimolo naturale a portarsi in que' luoghi, ne' quali essendovi l'abbondanza, senza molta fatica si alimentano. Una semplice occhiata su la Storia naturale degl' insetti, e su le loro operazioni, ne farà intendere, in qual modo queſti vilissimi animali mantengano il Mondo come in equilibrio; e che senza l'opera di essi, o subito derelitto a se ſtesso si corromperebbe, o da infelice si risolverebbe a poco a poco, e insensibilmente. E conchiuderò col Cav. *Linneo* ( *Hospita Insectorum flora* ): *Attendendum ergo quam diligentissime eſt, qua solertia Orbem noſtrum, mundum praeſtent purgatumque, sordes auferendo, cadavera absumendo, aeremque tali modo, et terram purificando. Attendendum, quantae Piscium, Amphibiorum, Avium, & Quadrupedum multitudini alimentum praebeant, quae sine iis vel graviter admodum, vel etiam ne vix quidem vitam suſtentarent. Attendendum, qualem Generi humano usum sedulo exhibeant, aliis sericum, aliis mel, aliis ceram, aliis chermen, aliis coccinellam, aliis coccum, aliis alia copiose proferentibus. Attendendum denique, quam facili omnipotens* NUMEN *negotio vaſtos, et immanes eorum exercitus sibi comparaverit, qui, jussu Ipsius; impiorum hominum scelera, et lasciviam vindicaturi, integras haud raro regiones, et imperia, nemine resiſtente, crudeliter, sunt depopolati:*

*modo enim Grylli et Locuſtae nascentem agrorum viriditatem, modo pratorum gramina Larvae devorarunt; modo hordeum Muscae, secale Phalanae, radices gramineas Tipulae consumserunt. Alia Insecta pomis, alia oleribus, alia foliis arborum vim inferre consueverunt. Segetum Mordellae in agris, Curculiones frumenti in granariis; Dermeſtes alimentorum in cellariis, veſtium Tineae sunt populatrices, et, ut nihil ad calamitatem aut inferendam, aut augendam deesse videretur, Equos, Boves, Pecora, et alia Animantium genera adgreditur saepenumero, atque disperdit vagabunda horum colluvies.*

§. XXXI Generalmente parlando, le piogge sono nocevolissime a tutti i vegetabili, non che a' soli olivi, in tempo della loro fioritura; perciocchè esse lavano la polvere fecondante, ovvero la congelano in modo, che i germi divengono aborti, e tutti i frutti vanno a male, siccome abbiam notato altrove (*Vol. III pag.* 25). *Teofraſto* lasciò scritto al noſtro proposito: *Pessimum, cum deflorescentibus quibusdam arboribus, imber incessit. Simul enim defluit fructus, propter exilitatem.* E addiviene lo ſtesso, se nell' atto della migna, si genera una nebbia folta; o pure spirano venti furiosi, e gagliardi, secondo che il noſtro *Ovidio* cantò:

*Florebant oleae; venti nocuere protervi.*

Nè

Nè senza ragione dice quell'antico proverbio italiano, parlando degli olivi: *Se mignola di Maggio, va col saggio; se mignola di Aprile, va col barile; se mignola di Giugno, va col pugno.* In fatti si predice la buona raccolta delle olive, quando questi alberi fioriscono nel mese di Aprile; perchè fiorendo in Maggio, o in Giugno, noi non coglieremo già l'olio col barile, ma sì bene o col saggio, cioè col fiaschetto, o boccale; o col pugno, cioè con la lucernella. Secondo i paesi poi più o meno caldi, la fioritura anticipa, o ritarda. Di più abbondante sarà la raccolta delle olive, se le boccioline, che cadono dopo che i frutti sono *spurgati*, come i Villani affermano, si veggono vuote. E cadute le boccioline, si scuopre nel fondo del calicetto la piccola oliva grossa come il capo di uno spilletto; la quale oliva allora si può dire che sia probabilmente fecondata, quando dopo giorni 8, o 10, vegetando, e ingrossandosi, ha colmato il calice. E per questa ragione il nostro Poeta *Ovidio* scrisse:

*Si bene floruerint oleae, nitidissimus annus.*

I nostri Maggiori pronosticavano l'abbondanza, o la scarsezza delle olive. *Diofane* scrive, che se la canicola nasce, allora che la Luna esiste nel Lione, grande sarà la copia dell'olio; se

quando si trova nel Capricorno, o nell'Ariete, sarà mediocre; e riuscirà scarsa, se la Luna esiſte nella Libra. *Zoroaſtro* poi insegnò, che la ſtella di Giove trovandosi nel Cancro, e nel Lione, arreca la fertilità delle olive. In fatti *Plinio* dice, che correva voce, che *Democrito*, versatissimo nella Scienza delle Meteore, prevedendo dalla futura nascita delle Vergilie, la careſtia dell'olio, comprò a bassissimo prezzo tutto l'olio della contrada, con meraviglia di coloro, che non ignoravano il suo grande amore alla povertà, e alla quiete. Ma veggendo che molto danajo veniva a Lui con la vendita dell'olio, reſtituì la mercede agli sciocchi venditori, essendo contento, di avere dimoſtrato, che facil cosa era a *Democrito* Filosofo, il divenire ricco, volendo. E si legge lo ſtesso di *Talete Milesio*, Principe della Setta Jonica, il quale col presidio dell'Aſtrologia predisse la futura careſtia delle olive. Coſtui, ch'era uno de' sette Sapienti della Grecia, veggendosi rimproverato, qual povero, a cagion dello ſtudio della Filosofia, unì insieme alquanto di danajo, e durante ancora l'inverno, comprò nelle Isole di Mileto, e di Chio a vil prezzo, l'olio, con dare soltanto a' venditori la caparra; e venuta la penuria della derrata, accumulò molto argento, con dimoſtrare, che sia facile ad un Filosofo, disprezzatore delle ricchezze, il farsi ricco, se pure il voglia.

CA-

## CAPO V

*Della raccolta delle olive per uso della mensa, e del condimento di esse. In qual maniera si faccia l'olio?*

§. XXXII. GLi Antichi, ugualmente che i moderni, aveano il costume di condire per la mensa non solo le olive bianche, ma altresì le nere. Noi parleremo delle prime e delle seconde. Subito che il nocciolo delle olive bianche, dette comunemente *di Spagna*, e delle altre consimili varietà, si è indurito quasi come un osso; e dopo che il seme, o sia la mandorla, si è assodata; il che suole avvenire nelle prime settimane di Agosto, più o meno, secondo le diverse contrade; comincia la polpa a crescere in doppiezza. Sul declinare di Settembre, e ne' principj di Ottobre la polpa è già arrivata alla sua perfezione, e allora le olive, secondo la sperienza del nostro *Presta*, hanno i due terzi, e più della polpa, che dovrebbero avere, se si lasciassero a maturare in sull' albero. Spesse fiate fra l' Agosto e 'l Settembre vengono giù delle olive, che in apparenza pajono sane, ma internamente sono guaste dal verme. I Romani le appellavano *cascaticce*, e le serbavano condite per la gente della campagna. Ecco il metodo,

che

che si pratica nelle noſtre Provincie nel condimento delle olive *bianche*. Nel Settembre, o nell'Ottobre si colgono a mano le olive, scegliendo le più grosse, e si mettono ben monde nell'acqua naturale. Ogni giorno l'acqua, che porta via l'amarezza del frutto, si cambia: dopo giorni otto, più, o meno, secondo l'usanza, si passano le olive; non toccandole mai con mano, facendo sempre uso d'un cucchiajo di legno; in altro vaso, pieno di acqua salata con finocchio, con foglie di arancio, di alloro ec., e così si lasciano per molti mesi dell'anno, servendosene a mensa, con prenderle sempre col cucchiajo. Alcune donne forse per risparmiare fatica, si servono di queſt'altro mezzo. Fanno il *capitello*, così detto, ch'è un *ranno*, o *lissìo* con poca cenere. In esso ranno mettono le olive a curare, e dopo qualche giorno passatele prima in acqua naturale, che si vuole cambiare di tempo in tempo, ne usano a loro piacimento. Queſte olive non si reputano le migliori di tutte. Anticamente fra di Noi, come il noſtro *Porta* riferisce, si condivano le olive in breve tempo, senza perdere il colore verde. Eccone il metodo. Prendi libb. 6 di calce viva, libb. 22 di cenere di quercia, e sciogli tutto nell'acqua; nella quale metterai a macerare libb. 25 delle migliori olive scelte, mescolandole leggiermente con cucchiajo di legno: dopo ore 6, o pure

7 ve-

7 vedi, se la polpa si distacca dall' osso, e ciò essendo, esse sono già mature: quindi passale nell' acqua naturale, nella quale staranno per giorni 5, o 6, mutando spesso l'acqua: appresso si passino nella salamoja, in cui abbia bollito del fieno greco sminuzzato, e si serbino nello stesso vaso, con mutare sempre la salamoja dopo mesi tre. In molti paesi, dopo di aver colto le olive, frangono i noccioli con pietra, le mettono in acqua naturale, e le curano come nel primo modo indicato. Esse si dicono *olive frante*, ovvero *rotte*. In Napoli si stimano le olive bianche, e intere di Palermo, e condite come sopra. E quanto alle olive nere, subito che esse si sono perfezionate, si colgono dall' albero, scegliendo sempre le più grosse, e le più perfette. Si calano nell' acqua bollente, nella quale si è posto sale e origano: si estraggono, ed entro sportelle si fanno asciugare alquanto: appresso si mettono in un forno leggiermente riscaldato, e trattale fuori, e raffreddate, si serbano per tutto l'anno. Ottime sono quelle del Cilento, e nella mia Lucania si lodano particolarmente le olive, così dette *infornate*, di Ferrandina, di S. Mauro, di Senise ec. In alcuni paesi si prendono le olive nere quasi appassite su l'albero, si fanno asciugare all'ombra, spargendovi sopra sale pesto ed origano, e in tal modo si serbano per qualche mese. Ma buona

co-

cosa è il notare quì il metodo degli Antichi nella conditura delle olive, tanto bianche, che negre.

*Maniera di condire le olive bianche*

Nel mese di Settembre, o di Ottobre, dice *Columella*, e nel tempo, che si fa la vendemmia, si batte l'oliva *pausia* acerba (§. III), si macera alquanto nell'acqua calda, si spreme, si mette in un vaso con semi di finocchio, e di lentisco con un poco di sale arroſtito: dopo vi si versa sopra del moſto recentissimo, e freschissimo: appresso s'immerge nel vaso un fascetto di finocchio verde, con cui si premono le olive, onde il liquore le ricopra. Condite in tal modo le olive, si possono adoperare da lì a giorni tre.

*Altro modo suggerito da Columella*

Battuta l'oliva *pausia* bianca, o l'*orchis*, o la lunga, o la *regia*, s'immerge primieramente ciascuna nella fredda salamoja (*Vol. V*, §. *XXI*), affinchè non si scolori: metti un fascetto di finocchio secco, diſteso come letto, in un anfora, in cui porrai le olive, eſtratte dalla salamoja, mescolandole con seme di finocchio, e con lentisco sgranellato, e mondato. Su le olive, ch'empiono il vaso sino al collo, metti fascetti di finocchio secco, con versarvi sopra due parti di moſto fresco, ed una parte di salamoja forte. Queſte olive si possono adoperare in tutto l'anno.

*Mo-*

*Modo di condire le olive infrante*

Taglia in minuti pezzi il porro, la ruta, l'appio tenero, e la menta, e mescola il tutto con le olive ammaccate: poi versavi sopra un poco di aceto, condito col pepe, o un poco di mele, o pur di vino melato: appresso irrorale con olio verde, e coprile con un fascetto di appio verde.

*Maniera di fare l'epityrum, ovvero le olive rotte, de' Greci*

Cogli a mano, dice *Columella*, dopo gli Scrittori greci, in tempo sereno, la *pausea*, o l'*orchis*, quando cominciano a perdere la bianchezza, e ad ingiallirsi; ed in *coli*, ovvero cannicci, distendile per un giorno all'ombra: nel giorno dopo ben monde da' picciuoli ec. si crivellino, e chiuse in un cesto nuovo, si mettano sotto al torchio, ove si comprimano fortemente, acciocchè trasudino tutto l'olio, che contengono: lasciale per una notte, e per tutto il giorno seguente: indi estratte dal torchio; vi si sparga sopra del sale arrostito e pestato, con aggiugnervi del seme di lentisco, e delle foglie di ruta, e di finocchio secco: lasciale nel sale per ore 3, e dopo vi si versi sopra del buon olio, quanto basti per ricoprirle; e chiuse in vasi nuovi di terra cotta, e non impeciati, si serbano all'uopo. Secondo *Catone* (*Cap.* 119.) *l'epityrum* si poteva fare con olive bianche, nere, e screziate. *Frangile*, di-

dice il lodato Scrittore Romano, *aggiugnivi olio, aceto, coriandoli, comino, fieno greco, ruta, e menta, e chiusele in un vaso, versavi sopra dell' olio; e così te ne servirai.*

*Altra maniera di condire le olive, secondo Columella*

In mezzo al freddo dell'inverno, nel quale si fa la raccolta delle olive, cogli a mano le *pauseae*, le *orchites*, ed ancor le *nevie*, in tempo sereno, quando cominciano ad annerirsi, non essendo totalmente mature; crivellale, scegliendo le grosse, e le sane: indi in un *modius* di olive metti *heminae* 3 di sale intero, mescolandole ben bene, e dopo il mescuglio, cuoprile tutte di sale, e così lasciale per giorni 40, acciocchè ſtillassero la morchia, che contengono. Appresso si verseranno in un bacino, e con una spugna netta si asciugherà tutto il sale. Poi si porranno in un'*anfora*, che si empirà di vino cotto sino allo scemamento della metà, o di due terzi, e si sprofonderanno abbasso, comprimendole con un fascicolo di finocchio secco. *Florentino* tra i Georgici greci dice, che le olive bianche si facciano macerare nell'acqua marina per giorni 6; poi si passino in un vaso, e vi si metta del moſto fresco. Il vaso non si dee empire di moſto, acciocchè bollendo, non si versi; e dopo che la sensibile fermentazione sarà cessata, si chiuda il vaso; e si serbino le olive per la mensa.

*Ma-*

*Maniera di condire le olive negre*

Cogli, dice *Columella*, le olive nere, e maturissime, a ciel sereno, e tienle per un giorno distese sopra cannicci all'ombra, buttando le guaste, e le piccole. Nel giorno appresso si crivellino, e si purghino da tutte le immondezze; e chiuse dentro un paniere nuovo, si mettano sotto le macine sospese, le quali, senza rompere il nocciolo, riducano solamente la polpa in massa: dopo vi si sparga sopra del sale arrostito e pestato, con mettervi anche il comino, il seme di finocchio, e l'aniso. Per ogni *modius* di olive basterà un *hemina* di sale. E perchè non si secchino, bisognerà versarvi sopra dell'olio; il che si replichi sempre che sembreranno seccarsi. Dice il N. A. che le olive *pasiae* condite a questo modo, acquistano un sapore gratissimo, il quale per altro non si conserva intatto oltre mesi due. Le *liciniae* poi, le *culmineae*, e soprattutto l'oliva di *Calabria*, detta *oleastellus* da alcuni, rassomigliando all'olivo selvaggio, sono più acconce a questo oggetto.

*Modo di fare le olive, dette da' Greci Colymbades*

Cogli, dice *Didimo*, le olive quasi mature, con i loro pedicini, lavale con l'acqua fredda, tienle per un giorno sopra graticci, con agitarle leggiermente, perchè si asciughino: metti nel fondo del vaso porzione di sale, e po-

stovi

ſtovi dentro *choenix* 20 di olive, versavi *congi* 4 di salamoja, ed *hemine* 3 di aceto; fluidi, che debbono coprire le olive: in fine si turi il vaso con fascetto di fieno greco.

§. XXXIII E venendo alla fattura dell'olio, giova avvertire quì, che a' tempi di *Mosè*, e di *Giobbe* ( *Gen. c.* 24, *v.* 11, *c.* 28, *v.* 18) era conosciuto tanto l'olivo, che l'olio. Gli Egiziani, che credevano di essere ſtata queſt' arte di eſtrarre l'olio insegnata a' loro Maggiori dal vecchio *Mercurio*, ne formavano una delle principali loro occupazioni; e i Fenicj traevano gran vantaggio dall'olio; ed essi furono i primi, che valicando l'Oceano, lo trasportarono nella Spagna. I Greci poi erano superbi per la squisitezza de' loro olj; e de' Romani favellando, *Plinio* scrive ( *lib.* 7, *c.* 56 ), che l'olivo non fu conosciuto in Roma prima di *Tarquinio Prisco*, cioè nell'anno 183 di detta Città; ed attribuisce, sebbene con poco fondamento, l'invenzione de' trappeti, e dell'olio ad *Ariſteo* Ateniese. In quanto all'uso dell'olio, per ardere nelle lucerne, o nelle lampadi; essendo antichissimo quello di condire le vivande, e di ungerne le Persone; *Clemente Alessandrino* ( *Strom. l.* 1 ), ne attribuisce l'invenzione agli Egiziani. Anche nella Genesi ( *cap.* 15, *v.* 17 ) si parla d'una lampada. I Greci ne' tempi eroici contro alle tenebre della notte si servivano del fuoco; ed *Omero* ( *Odiss. l.* 6, *v.* 305 ) dice, che i Principi fa-

facevano ardere ne' bracieri legni odoriferi, e 'l più delle Genti, legni resinosi. *Virgilio* ( *Aen. l. 7, v.* 13 ) parlando di *Circe*, scrive:

*Urit odoratam nocturna in lumina cedrum:*

Ciò premesso, varie sono tra noi le usanze di fare la raccolta delle olive, per trarne l'olio. Nella provincia di Lecce si aspetta che le olive cadessero di per se, e in quella di Bari gli alberi si battono con pertiche. Quelle olive, che si debbono subito macinare, si tengono in monticelli per qualche giorno, e anche per qualche settimana, o all'aria, o al coperto; e quelle, dalle quali dopo lungo tempo si dee cavare l'olio, si serbano ne' *cammini*, che sono altrettanti pozzi scavati dentro a pietra esattamente commessa; e che hanno uno *scolo* nel fondo, che comunica con altro pozzetto più profondo, che dicesi *sentina*. Le olive si pongono in tali *cammini*, che sono scoperti al di sopra, e ogni sera un uomo calca co' piedi le olive riposte, e in ultimo si cuoprono o con paglia, o con stoje: per mezzo dell'indicata premitura, esce dalle olive acqua e olio, che scolando nella *sentina*, da ivi nel fine si cava fuori. Nelle Calabrie, si raccolgono le olive a misura che cadono di lor natura, non essendovi l'uso nè di spiccarle dagli alberi, nè di battere i medesimi.

Nella Provincia di Salerno poi le olive si colgono a mano, e come vanno esse cadendo; e si battono solo verso l'ultimo gli olivi, per raccorre quella poca quantità di frutto, che rimane su di essi. In genere noi non facciam la raccolta di sì prezioso prodotto, se non quando esso è giunto alla totale sua maturità; nè maciniamo le olive, se non dopo che sono state ammontate per molto tempo. Finalmente in Vico-Equense, in Sorrento, in Massa, e in Capri ec. tutte le olive si colgono con la mano, uso facendo delle scale; e la raccolta comincia subito che le olive principiano a divenire vaje; e immediatamente, o al più, dopo qualche giorno, si macinano. Per verità i migliori olj del nostro Regno si vogliono dire que' de' luoghi testè accennati.

§. XXXIV Non convengono gli Scrittori in quanto al tempo di fare la colta delle olive, stando alcuni per lo mese di Novembre, e altri per lo Dicembre; ma io penso co' buoni Georgici, che non siavi nè giorno, nè epoca fissa per cogliere le olive, dipendendo la maturità di esse dal corso delle stagioni, dalla posizione, e dalla natura del terreno, in cui l'albero vegeta, e dalle diverse qualità degli olivi. Quindi, siccome abbiam suggerito di piantare insieme in una vigna viti della stessa sorta, acciocchè le uve giugnessero nel tempo medesimo alla maturità; esortiam pure di piantare

tare olivi della qualità ſtessa, per avere il frutto maturo nel tempo medesimo. In genere parlando, nelle olive si osservano quattro gradazioni di colore. Dal verde assai cupo passano le olive nel finir di Giugno al color giallo; indi al rossigno, poi al rosso-vinoso, e in ultimo al rosso-nero. Il noſtro *Preſta* (*Mem. intorno a' 62. saggi diversi di olio, Nap.* 1788.) ha sperimentato che, prima che la mandorla sia assodata, e 'l nocciolo indurito; non è da sperare goccia di olio dalle olive: il che avvenendo fra il Settembre e l'Ottobre, o a un di presso; da quel tempo in avanti si può eſtrarre da esse l'olio: del qual liquore le olive si vanno sempreppiù arricchendo a misura che si avvicinano al color neraſtro. Al di là di queſto punto di maturezza le olive non solo non ricevono più olio, ma cominciano altresì a soffrire alterazione, e per conseguenza il liquore di esse va a peggiorare. Il noſtro cel. *Gio: Battiſta della Porta* (*Villae, l. 6, c.* 29) riprende a ragione Pier *de' Crescenzj*, riſtauratore delle Cose ruſtiche dopo la barbarie, fino a chiamarlo ignorante nel latino; perchè scrisse, che le olive acquiſtano una maturità più perfetta, quanto più lungo tempo dimorano sull' albero; e quanto più divengono nere, tanto più perfetto, e più copioso olio rendono; facendo Autori di tale suo inetto opinare, e *Plinio*, ed *Ariſto-*

*tile*, che mai dissero cose simili. Dunque si può ſtabilire per canone generale, che quanto più l'oliva è acerba (senza perder di veduta la sperienza del *Preſta*), tanto migliore, ma in minore quantità, è l'olio, che se ne cava; e quanto più l'oliva è matura, men buono, e più grasso, ma assai più, è l'olio, che si ottiene. Io desidererei in particolar modo col noſtro *Preſta*, che dalle noſtre olive si eſtraessero le quattro varietà di olio, che ne ricavavano gli antichi Romani, presso de'quali l'Economia olearia giunta era alla somma perfezione. I Romani eſtraevano dalle olive del tutto acerbe l'olio appellato da essi *acerbum*, *crudum*, *aeſtivum*, e anche alla greca, *onphacinum*; e queſt'olio potrebbe servire nelle maggiori solennità per la insalata: dalle olive alquanto mature, che noi diremmo di color rosso-porporino, o vinoso, cavavano l'olio, nominato *viride*, *ſtrictivum*, e anche *oleum ad unguenta*; e queſt'olio potrebbe servire per condire vivande: dalle olive mature, e rosso-nere, eſtraevano l'olio, detto *maturum*, *romanicum*, *commune*; e queſt'olio potrebbe servire per la moltitudine; e in fine dalle olive della peggiore qualità, cioè dalle più che mature, dalle guaſte, e dalle magagnate, cavavano l'olio, appellato *cibarium*; e queſt'olio potrebbe servire per sapone, e per altri usi. Il *Preſta* ha moſtrato col fatto, che noi, in quanto alle prime tre qualità,

pos-

possiamo fare olj ugualmente perfetti, che quelli degli Antichi. E tornando all'argomento, ſtabiliamo con i più accurati Geoponici, che il segno certo della debita maturità delle olive sia il color rosso-neraſtro, e che per conseguenza in tale tempo si debbano esse spiccare dall'albero.

§. XXXV Certa cosa è, che nell'olio vale più la quantità, che la qualità, per gli bisogni degli uomini, perciocchè si vuol dire incomparabilmente più grande l'uso di queſto fluido nelle arti, in cui nulla giova la qualità perfetta, di quello che ne abbia nelle mense, ove si ricerca squisito. Il *Bernard* crede che si potrebbe conciliare e l'uno e l'altro interesse, spremendo separatamente la polpa, e poi la mandorla; giacchè il guscio del nocciolo non contiene affatto atomo di olio, e quello della mandorla essendo di qualità inferiore, ed alquanto acre, preſto diviene rancido. Ma il noſtro *Preſta* ha provato co' fatti, che tutto l'olio, che si cava vien soltanto dalla polpa, e che nè il nocciolo, nè la mandorla sotto alle maggiori pressioni, hanno dato mai gocciola di olio. Il *Moschettini* (*Osservazioni intorno agli oſtacoli de' trappeti feudali, ec. cap.* 6, *Nap.* 1792) per approssimare, per quanto è possibile, i due indicati fini, cioè della qualità, e della quantità dell'olio, opinerebbe, che per tutto il mese di Novembre si dovesse fabbricare l'olio *verde*, con fare la colta a mano

per mezzo delle scale, delle olive vajolate, e con macinarle fresche; e che dal Dicembre in appresso si fabbricasse l'olio *maturo*, con cavarlo dalle olive mature. In oltre dopo di aver Egli confessato che malagevol cosa sia, e dispendiosa assai la maniera di corre le olive a mano; e dopo di avere del pari l'uso riprovato di abbacchiare gli alberi, che per verità cagiona molto danno, pensa, che un' asta ben lunga, munita di uncino di ferro nell' estremità, liscio, e rotondo, o pure di panno di lana, sarebbe sufficiente all'uopo. Io desidererei che in tutti que' paesi, ne' quali oliveti esistono, si fabbricassero olj particolari, e olj comuni; da servire i primi per le mense, e i secondi per le arti, e tutti e due per lo commercio, assegnando sempre maggiore quantità di olive per gli olj ordinarj, e minore per gli fini. La raccolta si potrebbe cominciare dopo che le olive hanno acquistato il color vinoso, facendola a mano col mezzo delle scale a triangolo, e ne' rami esposti all'oriente, e al mezzo giorno, e che nel tempo stesso sono più accessibili degli altri; con badare a non levare con violenza il frutto dal suo luogo, nè ad ammaccarlo con le dita. A misura che i *leguli*, o coglitori empiono le panierè, si stendano le olive su qualche panno; e la sera portate quelle in casa intere e sane, a strati sottili e radi si spandino sul solaio, o su' pa-

pavimenti asciutti: dopo il primo, o dopo il secondo giorno cominceranno esse a divenire alquanto rugose; e nel terzo, o nel quarto si portino al *trappeto* per macinarle; avendo sperimentato il *Preſta*, che tanto l'olio col nocciolo non infranto, quanto l'olio col nocciolo franto, poſte tutte le altre condizioni uguali, sono di una ſtessa, ſtessissima natura. Che se poi si volesse, che le olive dall'albero passassero subito al frantojo, la cosa pure andrebbe a proposito. Finalmente l'olio spremuto dalla paſta si riponga entro a' vasi (volg. *ziri*) sepolti nella sansa, dalla quale si eſtraggano al primo calor sensibile, che si risveglia nell'olio: indi si coli per sale comune; e in ultimo si serbi in vasi nettissimi col sale in fondo, e in luogo fresco si conservi. Il Sig. Marchese *Grimaldi* in una sua *Memoria*, *per lo riſtabilimento dell' Induſtria Olearia* ec. *nelle Calabrie* ec. ( Nap. 1783 ) veggendo, che i vasi di argilla, detti volg. *ziri*, ne' quali comunemente si serba da noi l'olio; sono soggetti a rompersi, propone o i trogoli di *ardesia*, o sia di pietra di Genova; o pure i vasi, che si fanno a Lecce d'una sorta di pietra, chiamati colà *piloni*. Laſtre sei di ardesia, ciascuna di palmi 6 in quadro, baſtano a formare un trogolo, capace di salme 15 di olio: il coſto di esso trogolo, situato nel terreno, con accompagnamento di piccola fabbri-

ca nella *cella olearia*, può ascendere a duc. 12. In questi vasi l'olio si depura, e si conserva meglio, che ne'*ziri*, ovvero *orcie*; e si possono essi pulire con somma facilità, non contraendo nessun cattivo odore, come i vasi di argilla, ancorchè contenessero talvolta olio fetido. I *piloni* di Lecce, composti d'una sola pietra incavata, della capacità di salme 3 di olio, fino à 12, costano carlini 9 per la capacità di ogni salma: sicchè contenendo salme 10, costano duc. 9. I *piloni* sono solidi, durevoli, e mobili, ed hanno la proprietà di depurare gli olj, che si ripongono in essi; e si possono situare nella *oleara*, come i vasi di argilla cotta. Nella Città di Campagna, ed altrove si fabbricano i *ziri*, e uno di essi della capacità di staja 20 di olio, costa carlini 15, alla ragione di grani 7 e mezzo per staja. Alcuni li tengono isolati, e perchè non crepino nelle grandi gelate d'inverno, li circondano di sansa fino alla metà; operazione, che si fa quando si teme di gelo. Altri li fabbricano lungo le mura della *oleara*; ma costoro debbono fatigare molto nel nettarli con acqua calda, e col mezzo di spugne. Il pavimento poi della *oleara* è fatto a pendìo nel centro, e ben lastricato: nel centro si fabbrica dentro terra un grosso *ziro*, affinchè qualcuno di essi crepando, l'olio scorrendo, non si perda, ma venga a serbarsi in esso. Un

trap-

trappeto poi costa al Proprietario sopra a duc. 100. E per non lasciare storia dell'Economia olearia della Provincia di Salerno, alle Donne, che colgono le olive, secondo le annate più, o meno abbondanti, si pagano grani 5 fino a 12 al giorno, con le spese; e nella Città di Campagna si dà ad esse la quarta parte, ed anche la terza delle olive, che raccolgono. In Altavilla, al Capo del trappeto, detto *Massaro*, siccome agli altri due uomini, chiamati *trappetari*, si accorda la terza parte dell'olio de' noccioli; insiem col *piluso*, ch'è quell'olio, che scorre da' vasi olearj vuoti. La morchia serve per ungere il formaggio, per la rogna delle pecore, e per farne qualche poco di sapone. In Vico-Equense poi, dove si fabbrica ottimo olio, cogliendo le olive per lo più a mano, si pagano alle donne raccoglitrici gr. 5 al giorno, e gr. 2 di pane alla sera per ogni *tinìello* di olive, componendo due *tinielli*, un tomolo. In detta Città, in cui gli uomini, e le donne girano la macina del trappeto, detto *centimolo*, bisognandovene quattro per ogni trappeto, ed un'altra Persona, per accostare le olive sotto alla macina; si pagano grani 5 a Individuo, con le spese, per ogni *macinata*, ch'è composta di tom. 5 di olive. In un giorno, e in una notte si fanno da quattro Persone, che insieme, cioè a due a due per *stanga*, o manovella girano

rano la macina, fino a macinate sei. Da un tomolo di olive si cavano sino a rot. 40 di olio; ma la pasta va due volte sotto alla macina, avvalendosi dell' acqua calda nella seconda pressione sotto al torchio, ch'è all' antica, e non già alla genovese. Della sansa poi quasi in tutti i Luoghi della Provincia se ne servono o per gli bracieri, o per le fornaci. E tornando onde partimmo, siccome la sansa, che per natura si riscalda, eccita nell' olio una specie di lievissimo principio di fermentazione, per cui insiem con la morchia si separa dal liquore quella sostanza mucilagginosa, e vegeto-animale tanto nimica all' olio, come dicevano i Romani: così il sale, giusta la dottrina de' Greci, corrispondente a quella de' Chimici, dissolve la spessezza dell' olio, ne assorbisce la nocevole umidità non combinata, perfeziona il coagulo della materia vegeto-animale, precipitandola al fondo con la morchia; e in ultimo lo affina, lo chiarifica, e lo rende inalterabile. Questo è il vero segreto, per cui gli olj della Provenza sono sì perfetti, resistendo soli al passaggio della linea. Dopo qualche settimana la maggior parte del frutto rimasto su gli olivi acquisterebbe il color rosso neraſtro; e allora, uso facendo delle canne, come insegna *Varrone* ( *Lib.* 1 *c.* 55 ) e non già delle pertiche, o delle aste, si potrebbero battere gli alberi, dirigendo le dolci percosse

dal

dal basso all'alto, e non già dalla parte superiore de' ramicelli all'inferiore; e dalle olive raccolte, e tenute per brieve tempo ammontate, poste tutte le altre circostanze, si estrarrebbe l'olio comune. *Oleam ne stringito, neve verberato*, etc. era legge presso i Romani; e lo stesso *Varrone* scrive, come si è detto: *Qui quatit, ne adversum cedat: saepe enim ita percussa Olea secum defert de ramulo plantam, quo facto fructum amittit posteri anni, ut haec non minime caussa, quod Oliveta dicant alternis annis non ferre fructum, aut non aeque magnos*. Due sono le cagioni, per cui noi abbiamo il frutto biennale, ed ancora triennale degli olivi. La prima è l'abbacchiarli, facendo cadere i teneri ramuscelli, che debbono dare frutto negli anni appresso; e la seconda si è il fare stare lungo tempo, cioè sino a primavera, le olive mature in su gli alberi; i quali dovendo alimentare i frutti vecchj, mancano ad essi le forze, e gli alimenti di perfezionare i nuovi. Quando una Donna è gravida, non dee porgere latte al suo bambino, che si vuole spoppare. Nè poi è generalmente vero quel proverbio: che l'*oliva quanto più pende dall' albero, tanto ancora più rende*; perciocchè ciò si vuole intendere, che maggiore quantità di olive, rende più olio. In fatti se da uno stoppello di olive fresche, al numero di 1500 p. e., si hanno nel Novembre fino

a on-

a once 30 di olio, come il *Preſta* assicura; e nel Febbrajo da uno ſtoppello di olive, o appassite sull'albero, o riscaldate ne' camminì, al numero di 2000 p. e. si hanno fino a once 40 di olio; ciò nasce, come ognun vede, dal maggior numero delle olive, e non già dalla dimora di esse su gli alberi, o ne' camini. La misura è la ſtessa ne' due casi, ma non già il numero, e la quantità delle olive. Se poi per necessità (come nel caso de' trappeti feudali, che si dovrebbero togliere con i debiti modi) le olive si debbono riporre, io suggerirei o a farle bollire, e quindi, dopo che asciutte sono, a serbarle; o a metterle ne' forni dopo che si è sfornato il pane. In tal guisa si andrà incontro a quella fermentazione, alla quale oggi ne' paesi olearj sono le olive soggette, e per mezzo di cui non solo l'olio si *decompone*, e si guaſta, ma altresì se ne ricava meno assai. Non evvi contadino nella Provenza, in Genova, e in Lucca, che non sia convinto, per mezzo di sperienze, del cattivo effetto del riscaldamento delle olive, che si tengono ammontate, prima di ſtringerle. Il *Moschettini* assicura che tomoli 8 di olive riscaldate rendono uno ſtajo, e pignatelle 4 meno di olio in paragone della ſtessa quantità di olive fresche. E perchè io non dica cose immaginarie, nel paese di Lauria in Basilicata, ogni sera si bollono leggiermente dentro a grandi

di

di caldaje le olive, che nella giornata si sono colte, e dopo si fanno asciugare sul dosso delle case. Nell' Aprile, o nel Maggio si portano al *trappeto*, e da ogni tomolo di olive cavano rotoli 10 sino a 12 di olio buono, che nulla o poca morchia depone, che non si guasta mai, e che condisce molto bene le vivande con poca quantità. Il fuoco evaporar facendo l'acqua di vegetazione, preserva il frutto dal fermento, nell'atto stesso che meglio dispone i principj, che compongono l'olio. In Campagna da un tomolo di olive tenute per qualche settimana ad aggrinzare, estraggono rotoli 8 9 o al più 10 di olio comune, e poco buono. Nella fattura dell'olio particolare, e fino, si badi soprattutto alla massima nettezza di ogni, ancorchè minima, cosa, che toccar debbe olio; e, quel che più importa, a non mescolare le olive delle colline con quelle delle valli, e de' piani; e quelle de' terreni forti con quelle de' terreni leggieri; con praticare anche lo stesso con le olive di varietà differenti; perciocchè degli olivi si suole dire ciò, che si è notato delle vigne, cioè, che le piante di diverse sorte, le qualità del fondo, e la esposizione del luogo cambiano in particolar modo le qualità del prodotto di due campi, ancorchè *limitrofi*. Gli abitanti di Aix nella Provenza, che fabbricano i migliori olj del Mondo; e in secondo luogo i Genovesi del-

della riviera di Ponente; e i Lucchesi nella Toscana, non trascurano cosa, per cavare dalle olive liquore squisito, inalterabile, e balsamico.

## CAPO VI

*De' trappeti, e della conservazione dell' olio. Si ragiona sommariamente di tutta l' Economia olearia degli Antichi, per ammaestramento de' moderni. La riforma del torchio alla genovese. Si notano altre piante, da cui semi si può estrarre olio.*

§. XXXVI. DE' fattoj, o trappeti ragionando, il nostro Marchese *Grimaldi* vorrebbe, che nelle Calabrie, e in tutto il Regno s' introducessero i *trappeti*, e i torchj Genovesi. E quanto a' *trappeti*, quelli di Genova, che, come fra noi sono o *ad acqua*, o *a sangue*, cioè mossi dalle bestie; differiscono da' Calabresi 1. nella conca, che resta chiusa in un piano circolare, che termina a bocca di pozzo: 2. nel profilo, o sia nel taglio della mola, che non oltrepassa i diti 3 o 4: 3. nella *mescia*, ch'è un pezzo di legno attaccato all'albero della mola, che mescola, avvicina, e allontana regolarmente le olive, ricevendo moto dalla stessa mola; e per ciò fare nelle Calabrie, e anche altrove si richie-

chiede un uomo. Quanto a' torchj poi, per comprimere la pasta delle olive sotto al torchio calabrese, bisogna stringere le viti laterali, prima l'una, e poi l'altra, e si richieggono almeno 4 uomini; quando che col torchio genovese per la stessa operazione basta un uomo solo, il quale con l'ajuto dell'argano dee stringere una sola vite, che si trova nel mezzo, e che perpendicolarmente comprime la pasta. In molti luoghi delle nostre Provincie si osservano già e trappeti, e torchj all'uso di Genova. In oltre esorta il Marchese *Grimaldi* a lavare il nocciolo, ovvero la sansa, che da noi si destina al fuoco, e dalla quale si può avere altra porzione di olio. E questa industria ignota agli Antichi la dobbiamo a un Contadino genovese. Consiste il *lavatore* in un terrapieno coperto, in cui evvi la conca con la mola per macinare il nocciolo, simile a quella degli altri *trappeti*. Vicino a questa conca se ne costruisce un'altra simile, ma situata più bassa, che chiamasi il *follatore*, perchè in essa un rastrello di ferro, e una mestola, mossi e 'l primo e la seconda dall'acqua mescolano e sbattono la sansa, dopo ch'è stata macinata sotto la mola. Al lato del *follatore* vi è una cisternetta di fabbrica seguita da altre cinque, o sei situate a scalinata, entro alle quali di mano in mano scorre l'acqua con filamenti di olio; e in ultimo ev-

vi il torchio con argano, per ſtringere il nocciolo. In Seminara, dice il lodato Autore, ſtringendo il nocciolo, che esce dagli antichi trappeti, si ricavano da ogni ſtretta rotoli 7 o 8 di olio, che sarebbero perduti; e ſtringendo la sansa uscita da' nuovi *trappeti* genovesi, da ogni ſtretta si sono ricavate sole once 7 di olio. Il *Moschettini* dopo di aver paragonata la manifattura dell' olio della provincia di Lecce con quella della Toscana, del Genovesato, della Calabria, ec. conchiude, che nella Penisola Salentina sia essa meglio intesa e guidata, che ne' Luoghi suddetti. In fatti ivi ad ogni frantojo sono addetti almeno tre torchj, e per macinare, per rimacinare, e per ſtringere tomoli 8 di olive, vi bisognano ore 12 di tempo; e se altrove la quantità dell' olio della prima ſtretta è quadrupla, o tripla della quantità delle altre pressure; in detto luogo (e anche in alcuni paesi della Terra di Bari) la copia dell' olio della seconda ſtretta uguaglia, e talvolta supera la copia del primo ſtrignimento. Solo desidererebbe il lodato Autore, che si accrescesse il numero de' torchj, e si diminuisse di un' ottava parte la quantità delle olive, riducendo la macinata a tomoli 7. Per trarre dalle olive tutto l' olio, si richiede 1, che le olive fossero ben macinate, e rimacinate: 2, che la paſta sotto al torchio venisse bene premuta: 3, che la medesima si lasciasse

se gemere a sufficienza ; poichè l'olio scorre a misura, che cresce la forza comprimente. E quanto alla terza stretta, e alla lavatura della sansa, il lodato Amico afferma, che se in Genova, in Lucca, in Aix le dette operazioni riescono vantaggiose: ricavando i Genovesi in ispecie per mezzo della lavatura, stara 16 di olio in circa da tomoli 450 napoletani di nocciolo; nella provincia di Lecce, e anche in quella di Bari, non recano profitto ; perciocchè il torchio riduce colà la pasta dell'oliva ad una polvere quasi asciutta ; e 'l Marchese *Grimaldi*, che tanto ha gridato a favore de' *trappeti*, e de' torchj genovesi, dopo di essersi della maniera informato, con cui in Mola di Bari specialmente l'olio si fabbrica, ha conchiuso, che una tal manifattura si dovrebbe imitare da tutti i paesi olearj, con mandare in obblivione la lavatura della sansa. (*Mem. su la Economia olearia antica e moderna, ec. Nap.* 1783, *nella Stamp. Reale*). In Mola di Bari, e in altri luoghi vicini, la sera si consegnano al Capo de' *trappetari*, detto *Nagliere*, tre *imposte*, ovvero *macinature* di olive, ciascuna delle quali è di tom. 6 napoletane. Il *Nagliere* spande la prima *imposta* sulla circonferenza della conca, e con la pala avvicina le olive al fondo, contentandosi con la prima macinatura di fare rompere i noccioli in pezzi. Indi i *trappetari* prendono la pasta, e la

dividono in dieci *fiscelle*, o gabbie, che mettono subito sotto al primo torchio, detto la *mammola*; e nel mentre che l'olio geme, si mette a macinare la seconda *impoſta*; e macinata che sia, si leva la prima *impoſta* di sotto la *mammola*, e vi si pone sotto la seconda. In queſto tempo si fa rimacinare la prima *impoſta*, e in tal modo, che la paſta dee essere sì tormentata, che tutti i noccioli si debbono ridurre in farina. Ciò fatto, si divide la prima impoſta in *fiscelle* 70, e non già in 10, come nell'altra operazione, e si mettono tutte sotto del secondo torchio, appellato il *primo figlio della mammola*. Queſte tali *fiscelle* sono compoſte di giunco più sottile, e sono ſtrettamente tessute, acciocchè la pasta non uscisse fuora. Il *Nagliere* per mezzo di un legno a traverso, che si chiama *il giudice*, le uguaglia in modo, che tutte le *fiscelle* 70 sembrano un cilindro perfetto. E così si pratica successivamente con la seconda *impoſta*, e con la terza. Nella prima macinatura si chiede un' ora di tempo, e nella seconda, ore tre, trattandosi di ridurre i noccioli in farina. Ne' trappeti, che hanno torchj 4, la paſta nelle gabbie si lascia sotto al torchio per ore 24; e que', che ne hanno 5, la paſta vi rimane per ore 30. Il Marchese *Grimaldi* ha calcolato, che in Mola si ricavano rot. 2 di olio di più da ogni tomolo di olive, che non si ot-

ottiene con la manifattura ordinaria delle altre Provincie; e che il noſtro Regno, nel caso, che si eſtendesse da per tutto la manifattura olearia di Mola, verrebbe a ricuperare almeno almeno un milione di ſtaja di olio, che ora miseramente si perdono. Nel noſtro Regno si consumano milioni cinque in circa di ſtaja di olio all'anno, de' quali la sola Capitale ne consuma ſtaja 600,000 circa. Si eſtraggono annualmente dalle noſtre Provincie ſtaja 3,000,000 in circa di olio; ed abbiamo milioni 8 di ſtaja. Per avere tale quantità di olio, si richieggono almeno milioni 14 di tomola di olive: onde se l'aumento, dice il lodato noſtro Autore, mediante la manifattura di Mola, sarà di due soli rotoli a tomolo, il guadagno, che si è detto sopra, di un milione di ſtaja, sarà molto al di sotto del guadagno effettivo, che si potrà fare.

§. XXXVII Il Segretario per le corrispondenze della R. A. de' Georgofili di Firenze, per cavare dalle olive ogni maggior vantaggio, propone nuovo frantojo, e nuovo torchio. (*Descrizione del modello del nuovo frantojo, nel Lunario per i contadini della Toscana, an.* 1788). Due orizzontali cilindri metallici scanalati ricevono da una tramoggia nelle loro alterne scanalature le olive, e circolarmente girando intorno a' proprj assi, incassando la parte colma dell'uno nella cava dell'altro, fra di

essi le schiacciano con grande speditezza, senza che una sola oliva possa evitarne l'azione; e senza più rimacinare quelle, che sono infrante, e quindi senza il rischio di riscaldamento. Ed ecco il nuovo frantojo. Al torchio poi si potrebbe sostituire, secondo il lodato Autore, un vaso cilindrico di ferro fuso, sfondato da tutte e due le parti, e bucherato in tutta la sua superficie circolare, com'è quello, che di bronzo si vede nelle *Spezierie*, per cavar l'olio dalle mandorle dolci: in tal modo si risparmierebbe, con la perennità del nuovo torchio, la spesa continua delle gabbie (volg. *fiscoli*), le quali comunicar possono anche cattivo odore all'olio, se si adoprano non ben purgate più d'una volta. Noi ringraziamo il Segretario d'un tale suggerimento, e preghiamo i Possessori a profittare de' lumi de' Filosofi. Un Marsigliese da noi ricordato sopra, il Sig. *de Sieuve*, spacciò in una sua *Memoria* di avere ideato un frantojo pianeggiante, che spolpava le olive, senza toccare il nocciolo, con estrarre dalla sola polpa un olio squisitissimo. Ma dice il *Grimaldi*, che un tale frantojo restò nella sua immaginazione, al pari dell'altro segreto, per difendere le olive dal verme. I Toscani, per avere olio dilicato, si avvalgono d'una macina *soleata*, per non rompere i noccioli; ma questo metodo se giova alla qualità

dell'

dell'olio, nuoce per certo alla quantità di esso, come ognuno comprende.

§. XXXVIII L'olio tanto meglio si conserverà, quanto maggiore sarà l'attenzione nel farlo. Oltre a quel tanto, che abbiam finora spiegato, si badi diligentemente alla pulitezza non solo de' *trappeti*, che debbono essere lontani da qualunque puzzo, o pure odore, e senza che in essi fuliggine, polvere, o tele di ragni si osservino; ma in particolar modo agli arnesi, che bisogna lavare prima con acqua calda alcalizzata, baſtando, come dice il *Rozier*, libb. 10 di cenere di fecce di vino per bottiglie 100 di acqua; e poi con altra acqua fatta bollire insiem con l'allume, di cui libb. 2 e mezzo sono sufficienti per la quantità di acqua accennata. Se mai con la prima lavatura reſtasse nelle gabbie, o *fiscoli*, ne' maſtelli, nella conca, ne' vasi, nelle pale, ec. particella alcalina, che unita agli olj dolci, comunica ad essi un cattivo sapore; per mezzo della seconda lavatura, l'alcali, seguendo le leggi dell' affinità, s' unisce alla soprabbondanza dell' acido dell'allume, ch' è un sale neutro, e così reſta neutralizzato, scorrendo con l'acqua bollente, versata su di tutti gli arnesi in abbondanza, dopo che sono ſtati ben raschiati, ſtropicciati, e forbiti. E in quanto alle gabbie, dopo le lavande sia con acqua semplice bollente, sia con acqua alcalizzata, o alluminata,

sarà sempre buon consiglio a ſtringerle sotto al torchio. I Genovesi sono sì rigorosi per la pulitezza de' frantoj, che non permettono affatto che uomo fumi tabacco nel tempo, che si cava l'olio fino. Se si temesse gelata, o se il borea dominasse con rigore, si porti fuoco nel *trappeto*, ma che sia ben consumato, onde non faccia fumo. Anche si dovrebbero affatto proibire con pubblica Legge le misure, dette quà *mezzi quarantini*, *quarti*, *mezzi quarti*, e i *cucchiaj*, che sono di rame, non s'ignorando che il verderame è un veleno. Nelle Città più culte di Europa niun venditore di olio può usare vasi di rame; ancorchè fossero ſtagnati. In somma possiamo francamente conchiudere, che non si avrà mai olio serbevole, e longèvo da que' *trappeti*, ove regna la sordidezza, e ove i fattojani non sono inſtruiti da' padroni. L'olio dal trappeto si trasporti ne' luoghi, ove dee leggiermente fermentare, e deporre la mucilaggine, richiedendosi per tal opera che il calore del sito sia di gradi 15 in 18 del *Reaumur*; e dopo giorni 15 o 20 si passi nitido e chiaro in altri vasi, che perfettamente si vogliono chiudere, acciocchè fra l'olio, e l'atmosfera del luogo non vi sia comunicazione; avendo la sperienza dimoſtrato, che l'olio quanto più è tenuto in vasi ben chiusi, e in sotterranei freschi, e poco soggetti alle variazioni dell'atmosfera, tanto meglio ancora si con-

ser-

serva. Per difendere poi l'olio dalla rancidezza, che in genere è una spontanea alterazione, si ponga nel fondo de' vasi una spugna più larga che alta inzuppata di una materia liquida, composta di creta di Spagna, o di altra terra assorbente, e di due parti di allume in polvere, ch' è un sale, che non si scioglie nell'olio. Il *gas* acido carbonico, che a poco a poco si svilupperà dalla composizione, supplirà a quello, che l'olio insensibilmente perde, e ch' è tanto necessario per la conservazione delle sostanze; essendo l'olio, come si è detto sopra, un composto d'idrogeno, e di carbonio. Ogni volta che l'olio si travasa, le spugne si lavino, si pulischino, e si preparino di nuovo. Ma se l'olio fosse già divenuto rancido, il Sig. *Oetinger* (*Giornale di Fisica del* 1779) suggerisce come mezzo infallibile di lavarlo prima con acqua salata, e poi di sbatterlo con spatola di legno entro a lisciva fatta con una parte di sale comune, e con tre di calce viva; e dopo che sarà riposato per ore 24 si lavi con acqua tepida e pura; e così diverrà bianco: e travasato che sia, vi si aggiunga una sostanza capace di fermento, come il sugo de' pomi, delle fragole, e di altri simili frutti; e dopo la fermentazione l'olio si presenta dolce e chiaro. (*Acta Acad. elect. Magunt. an.* 1777). Quanto alla naturale dilatazione dell'olio, si è sperimentato, che per

ogni dodici gradi di calore esso scema $\frac{3}{5}$, talchè chi vende barili 100 di olio nel Dicembre, o nel Gennajo allo ſteſſo prezzo, che fatto avrebbe nell'eſtà, dona al compratore più d'una ſoma di olio. Finalmente in quanto alla durata dell'olio nelle lucerne, il *Preſta*, ha osservato che l'olio, che non sia di un anno, oltre al fare carbone nel lucignolo, dura assai meno dell'olio di anni due; e la differenza è come 13 a 17. Il mio Maeſtro nel Seminario di Bologna esortava i giovani a mettere nelle lucerne il sale peſto, acciocchè l'olio durasse maggiore spazio di tempo. *Quid non explorat egeſtas?* La povertà inventa ogni risparmio. E il *P. S. Martino* Cappuccino, mio amico, e che morte ne ha tolto, ne lasciò il metodo seguente, a queſto proposito. Si prenda una libb. di olio, e un'oncia di sale: si secchi il sale vicino al fuoco, o pure al Sole, e si ſtritoli: indi si metta nell'olio, e si dimeni. Appresso s'inzuppi il lucignolo nell'olio, e poi si asperga di sale, con metterlo nella lucerna. Il risparmio dell'olio sarà di una terza parte: talchè se prima l'olio durava ore due p. e., con siffatto artificio economico, durerà ore tre. *Indocti discant, & ament meminisse periti.* Io mi sono servito di queſto metodo fin dal mio discepolato, e vorrei, che altri anche lo imi-

tas-

tassero, provvedendo all'Economia sì privata, che pubblica.

§. XXXIX Ma è ormai tempo di ragionare sommariamente di tutta l'Economia olearia degli Antichi, per instruzione de' moderni. Ufficio del *legulo*, o coglitore, dice *Catone* (*cap.* 145) sarà quello, di non distaccare le olive, nè di sbatterle, senza l'assenso del Padrone, o del custode. Se alcuno farà diversamente, nessuno gli pagherà il lavoro di quel giorno, nè potrà pretendere nulla. I coglitori dovranno giurare al Padrone, o al custode, di non averne rubato, nè di essere a parte con alcuno, che abbia ciò fatto: Quell'oliva, che tu puoi, scrive *Varrone* (*cap.* 55), stando in piedi, o per mezzo di scale, toccare con le mani, bisogna piuttosto coglierla con la mano, che abbacchiarla, perchè quella, che si batte, si smagrisce, e non dà molto olio. Raccogliendole in tal modo, sarà meglio coglierle con le dita nude, che con le dita fornite di *ditali*; perciocchè la durezza di essi non solo stringe di troppo la bacca, ma scorza altresì i rami, e li lascia esposti al ghiaccio. Dove non si può giugnere con le mani, si battino piuttosto con canne, da sotto in sopra, che con le pertiche, perchè una ferita considerabile non può fare di meno del Medico. Anche gli Ebrei, secondo che si legge nel *Deuteronomio* (*cap.* 24, *v.* 20), coglievano

vano con le mani le olive; e gli Espositori del *Levitico* ( *cap.* 24, *v.* 2 ) oppinano, che si parlasse ivi dell'olio di sola polpa; talchè sembra, che gli Orientali estraessero l'olio dal frutto, senza frangere i noccioli. L' Autore dello *Spettacolo della Natura*, il Sig. *Pluche* ( *tom.* 1 ) inclina a credere, che gli Egiziani praticassero lo stesso. Quantunque ci si precetti, *Columella* scrive ( *lib.* 12, *cap.* 50 ), di mettere le olive giorno per giorno sotto le macine, e sotto il torchio, a misura, che si raccolgono; pure bisogna avere, per la troppo quantità delle bacche, un granajo sotto la soffitta, distribuito a case, ove riporre le olive raccolte in un giorno, onde restino separate; e il numero delle case ha da corrispondere alla quantità delle olive. Il suolo delle case si dee selciare con pietre, o con mattoni, e farlo a pendìo in guisa, che coli ogni umore in canali, essendo la morchia contrarissima all' olio, e se soggiornasse nella bacca, corromperebbe il sapore di essa. E per questa ragione, credo io, che l'olio della Città di Sarno riesce eccellente, tenendo que' Popoli le olive, colte di fresco, entro botti alzate, dal basso delle quali esce la morchia, o sia l'acqua di vegetazione, e passandole spesso di botte in botte, senza coperchio, perchè non si riscaldassero con la fermentazione, ch' è nimica alla bontà dell' olio. Formate le case

se

se nel modo accennato, segue lo ſteſso Autore, si metteranno sul loro suolo delle assicelle, diſtanti fra di esse un mezzo piede, sopra le quali si porrà uno ſtretto e denso tessuto di canne, fabbricato con diligenza, acciocchè le olive non passino a traverso, e possano sostenere il peso di quelle. Rimpetto a tutte le case, ed ove ſtillerà la morchia, e sotto i canali si farà una conca di pietra, come una piccola fossa, ove si arreſterà tutto il liquore, che ſtilla, e da dove si potrà attignere. In oltre converrà avere in Casa de' tini, o delle botti per riporvi separatamente la morchia di ogni varietà di olive, sia che essa ſtilli sincera, sia quella, che si raccoglie, dopo di avere salate le olive; perchè tutte e due sono acconce per varj usi. I noſtri fanno oggi scorrere ogni morchia per le ſtrade de' paesi olearj, con danno della salute pubblica.

§. XL Dopo i coglitori delle olive, vengono il cuſtode e il travasatore, detti da' Latini *cuſtos*, *& capulator*, de' quali l'uficio era il seguente: Tenga il cuſtode, dice *Catone* (*cap.* 67) diligentemente asseſtata, e netta la cantina, e il torchio; con fare, che nell'una, e nell'altro s'entri il meno, che ſia possibile; e la ragione si era, per non fare raffreddare per mezzo dell'aria eſterna l'*oleara*, detto volg. *trappeto*. Il lavoro si compia con tutta la politezze. Il travasatore non adoperi per l'olio vasi di rame, nè vi faccia entra-

re

re dentro noccioli ; altrimenti l' olio avrà sapore cattivo. Ponga una cortina, o vaso di piombo nel lago, ove l' olio ha da scorrere. Quando i lavoratori ſtringeranno il torchio con le leve, il travasatore sia leſto a torre via subito con la conca l' olio, più diligentemente che possa, nè si ſtanchi, badando di non togliere la morchia. L' olio va poſto prima nel *labro*, indi in altro vaso. Sempre poi da queſti vasi togli la morchia. Parimente levi la morchia dalla *cortina*, quando ne tragge l' olio. *Columella* raccomanda i vasi di argilla, che sono per verità migliori, e più sicuri di que' di rame, o di piombo. Nel mettere poi le olive, o sia la paſta di esse nelle gabbie sotto al torchio, lo ſtesso Autore suggerisce a spargere seſterzj due di sale intero in un modio di olive, perchè il sale preserva l' olio da ogni vizio. Del sale arroſtito similmente i Latini si servivano come di mezzo per sciogliere l' olio dal gelo, e per separarlo dalle soſtanze, che potevano alterarlo. Nè l' olio contrae mai il sapore del sale. Di più *Columella* vuole, che nella *Cella olearia* vi fossero tre ordini di bacini, il primo per ricevere l' olio della prima qualità, il secondo quello della seconda, e 'l terzo quello della terza. E in quanto alle gabbie, *Catone* esorta a cogliere i salci per tempo, da farne gabbie (*corbulae*), e da risarcirne le vacchie; perciocchè il salcio, come il

gre-

greco *Tarentino* lasciò scritto, giova molto alla bellezza dell'olio. Noi ne serviamo del giunco. In oltre *Catone* parlando (*cap.* 68) della mercede da darsi agli uomini applicati al torchio, scrive, che diasi a' lavoratori per ogni fattura un *sestario* di olio, e quanto occorre per la lucerna. E nel Capo 145 dice: Si daranno a' rustici nel tempo della raccolta, in un contratto di 1200 moggj d'olive, moggj 5 di olive salate, libb. 9 di olio puro, sesterzj 5 in danajo, e quadrantali 5 di aceto. In quanto a' vasi da conservare l'olio, *Catone* (*cap.* 70) prescrive, come ora diremo. Le botti nuove da olio si preparano, con tenerle per giorni 7 piene di morchia, e con aggiugnercene ogni giorno della nuova: poscia levala, e quindi asciuga le botti: il che fatto, le bagnerai con gomma, messa in infusione il giorno avanti. Di poi riscalda la botte, adoperando legne dolci; e quando la botte sarà calda, vi metterai dentro la gomma, e l'agiterai per ogni verso. In una botte di *sestarj* 50 basteranno libb. 4 di gomma.

§. XLI E passando alle macchine da ricavare l'olio, i Latini aveano quelle per macinare le olive, e quelle per premerle. Il gran *Columella* (*lib.* 12 *cap.* 50) ricorda cinque differenti macchine per la macinatura delle olive, cioè le *mole*, il *trappeto*, il *canale*, la *solea*, e la *tudicola*. Per fare l'olio, Egli dice,

ce, sono più utili le *mole* che il *trappeto*; è più questo dei *canale*, e della *solea*. Le *mole* facilmente si possono maneggiare, poichè si possono abbassare, o anche innalzare, secondo la quantità delle olive, che vi si mettono sotto, affinchè non si rompa il nocciolo, che guasterebbe l'olio. D'altronde il *trappeto* fa maggior lavoro, e più facilmente della *solea*, e del *canale*. La *tudicola* poi, ch'è simile ad una *trebbia* innalzata, o pure ad un molino da caffè, ricevendo le olive tra i suoi solchi, a spire, e cacciandole infrante; serve a sufficienza, se non che si sconcerta sovente, e s'impedisce il suo moto, se vi si mettono un poco più di olive. Le macchine poi da spremere le olive, erano le *vectes*, il *prælum*, e la *cochlea*. E giova avvertire in questo luogo, che i Latini chiamavano *cella olearia*, quel che noi diciamo *fattojo*, e volgarmente *trappeto*. *Columella* (*lib.* 1 *c.* 4) vuole, che il fattojo sia esposto a mezzo giorno, e che sia caldo, sì perchè l'olio non si stringa col freddo, e si alteri; sì anche per non esservi bisogno di fuoco, contrario alla qualità dell'olio. Nello scavo dell'antica Città di Stabia, di cui or ora parleremo, si è trovato, che i Latini intonacavano, e lastricavano i loro fattoj con calcina, e con mattoni pesti. Ora delle cinque macchine, che aveano gli Antichi per frangere le olive, se n'era affatto per noi perduto l'uso;

e la

è la memoria ; nè dalla descrizione del *trappeto*, che *Catone* (*cap.* 135) ne ha lasciato, si può comprendere, attesa la sua maniera di esprimersi, qual fosse mai il vero meccanismo di quello. In quanto poi al torchio de' Latini, altro non si può rilevare dalle descrizioni dello stesso *Catone*, che il *prælum* era presso a poco simile alla così detta *quercia*, che generalmente si usa e nella Campania, e in molti luoghi delle Provincie finitime, per premere le vinacce, ed anche talvolta per premere l' olio. Questo torchio di *Catone* stringea *vectibus*; *& prælo* : il secondo di *Columella* stringea *cochleis*, cioè con le viti; e il terzo più piccolo; e di *Plinio*, stringea con una vite nel mezzo, come quello alla genovese. Si vegga il *Vitruvio de Archit. lib. 6, c. 9.*

§. XLII Ma torniamo alle *mole*. Nel 1779 in uno scavo dell' antica Stabia, verso la Città di Gragnano, si trovò una macchina da olio; composta di una vasca concava, con colonnetta nel mezzo; e di due ruote, ovvero macine di pietra vulcanica, in forma di segmenti di sfere convesse, e ciascuna traforata nel mezzo: le macine sembrano due scodelle, al di fuori convesse; e piane, non già concave, al di dentro: si divida per metà un arancio, ed avrete la figura delle due macine olearie antiche. Nel centro della colonnetta resta impiombato un perno di ferro, attorno del

qua-

quale si avvolgea una lamiera, fissata in un'altra, di forma rettangola: una tale lamiera si ripiegava ad angoli retti, lungo i due lati maggiori, per rivestire l'asse di legno, che nella porzione, che s'inseriva ne' fori delle ruote, era cilindrico. Ciascuna di queste porzioni cilindriche dell'asse, era coperta da doppio fodero, l'interno de' quali restava unito al legno, e nell'esterno vi si distinguono un collare ben rilevato verso la sua estremità; ed anche un chiavello, che trapassa diametralmente tutta la grossezza dell'asse. Il foro delle due macine è quadrato, ma alquanto più stretto verso la superficie piana, che verso la convessa; e nella parte stretta del foro vi è impiombato un cerchio di ferro, e nel di più vi esisteva un legno a piramide troncata, ch'era trapassato da un foro cilindrico, per contenere l'asse. E questa è la descrizione, che ne ha dato a un di presso *D. Francesco la Vega*, Custode del R. Museo di Portici, e che si può leggere presso il Marchese *Grimaldi* nella lodata sua *Memoria sulla Economia olearia antica, e moderna, e sull' antico frantojo da olio, trovato negli scavamenti di Stabia: in Napoli 1783, nella Stamperia Reale*. Ora, dice il N. A., dal fin quì detto sarà facile il comprendere, che le due macine descritte doveano avere doppio moto nell' azione della macchina: uno di rotazione intorno a se stesse, aven-

avendo a superare qualche ostacolo ; e l'altro in giro della vasca , condotte dall'asse comune; restando le superficie piane sempre parallele fra di esse , e perpendicolari all'orizzonte . E poichè le dette macine erano destinate ora a frangere la sola polpa delle olive , senza rompere i noccioli ; ed ora a frangere del tutto le olive con i noccioli ; perciò esse aveano un doppio fodero intorno all'asse , dove poggiavano ; l'interiore cioè inchiodato allo stesso asse , e l'esteriore , o vogliam dire superiore , movibile , come si è detto . In fatti le dette macine nel muoversi segnavano due distinte tracce concentriche , alla distanza fra di esse di dito uno dell'antico piede Romano: misura uguale alla metà dello spazio , che passava fra la colonnetta , nel mezzo della vasca , e la superficie piana di ciascuna delle ruote , ovvero macine . Le figure di queste *mole* si possono osservare nella *Memoria* accennata del Marchese *Grimaldi* . Il vano della vasca poi non era capace , che di un solo mezzo tomolo di olive ; talchè per avere una macinata , detta *factus* , capace per lo torchio degli Antichi , bisognava empirlo , dice il *Presta* , trentasei volte ; essendo il *factus* , a' tempi di *Varrone* (*lib.* 1 , *c.* 24) , composto almeno di *modii* 120 , e talvolta di 160 ; benchè a dì di *Plinio* si fosse ristretto solo a *modii* 100 . Ora fin dall'epoca della scoperta del frantojo

Romano di Stabia; che il lodato *Grimaldi* crede di essere invenzione dell' ingegno Greco, per essersene trovato uno simile in Calabria, nel territorio di *Cereri*, posto nella regione degli antichi Locresi; se ne sono costruiti due sotto alla direzione del Sig. *la Vega*; uno cioè nella Città di Caserta, per ordine Sovrano, e l'altro per gli Feudi del Duca di *Serracapriola*, nella Puglia. Il primo si muoveva a mano, come l'antico; e 'l secondo, al quale vennero fatte alcune modificazioni, si può muovere da una bestia. Il Marchese *Grimaldi* assicura, che posto un tomolo e mezzo di olive nella vasca del secondo frantojo (più grande del primo), in minuti sei furono esse ridotte in pasta, senza che si fosse schiacciato nè anche un nocciolo; ed in un minuto aprendosi il buco della vasca, senza interrompersi il travaglio della bestia, sortì la pasta macinata, e la vasca, e le mole restarono nettissime: onde secondo il calcolo da lui fatto, in mezz' ora di tempo si possono macinare tomola 6 di olive, senza schiacciare i noccioli; e in minuti sette si può macinare un tomolo e mezzo di olive, col rompere i noccioli, rimasti interi nella prima macinatura. Nulla dico dell' olio ricavato dalla sola polpa, che riuscì, secondo il Sig. *Marchese*, oltre modo grato. Nel Vol. II degli Atti della *Società di Milano*, pag. LXXI si legge, che avendo que' Dotti incaricato l'a-

bile

bile Macchinista *Sangiusti* ad esaminare il disegno del frantojo di Stabia, fu di parere, che *quanto utile era la doppia mola per raddoppiare l'opera, ed avere le due differenti qualità di olio; altrettanto dovessero riuscire dispendiose le mole semisferiche*. Intanto Egli presentò alla Società un frantojo con due mole comuni, che facilmente si tenevano sollevate, quando non si voleano rompere i noccioli. Ma pure quella dotta Società volle eseguito il frantojo Romano a Lecco, dandone l'incarico al Conte *Angelo Serponti*, che con la direzione del P. *Landi* fu mandato ad effetto da Artefici abili. Il frantojo spolpava le olive con somma prestezza, ed abbassandosi agevolmente le mole, restavano infranti i noccioli. L'olio riuscì di ottima qualità, e la quantità fu corrispondente.

§. XLIII Diremo ora qualche cosa degli olj degli Antichi, cioè dell'*acerbo*, del *verde*, e del *maturo* ec.

*Modo di fare l'olio acerbo.*

Quando l'oliva è acerba, dice *Catone*, cavane l'olio acerbo, che riuscirà ottimo. Prima del mese di Dicembre, *Columella* scrive, si dee fare l'olio acerbo, che si appella *estivo*, benchè vi sia poco profitto del Padrone, perchè si avrà olio in poca quantità. E soggiugne altrove, che l'olio acerbo non si può avere che dalle olive bianche.

*Modo di fare l' olio verde, detto da' Greci onfacino.*

Nel Novembre, *Columella* dice, si dee ſtringere l' oliva, dalla quale vuoi cavare l' olio verde, che riuscirà ottimo, se sceglierai le olive vaje, cioè quando cominciano a divenire nere. E *Catone* (*cap. 66*) insegna: l' olio verde si fa così. Togli di terra, più preſto che potrai, le olive. Se saranno sporche, lavale, e purgale dalle foglie, e dalla sozzura, e nel giorno appresso, o nel terzo, cavane l' olio. Quanto più acerba sarà l' oliva, tanto l' olio sarà migliore. Se quando le poni in torchio, le olive saranno gelate, farai l' olio dopo giorni 3, o 4; e se vuoi, aspergi coteſte olive di sale; ed abbi poi e il torchio, e la cella olearia caldissima. Ma prima de' Latini *Apulejo* fra gli antichi Geoponici avea insegnato il modo di fare l'olio dalle olive verdi, dette da' Greci *omphaces*. Spandi largo, dice il lodato Autore, le olive su d'una sporta di vimini, e falle aggrinzare alquanto, fino a che ne sarà uscita l'acqua di vegetazione: levane le frondi e i peduncoli, e dopo di averle asperse di sale, nel giorno appresso mettile sotto alle mole, senza frangere i noccioli: indi poſta la paſta *in parvis pelvibus*, cioè nelle gabbie, secondo que' tempi, mettile sotto al torchio, che ſtringerai poi; e l'olio, che ne uscirà, serbalo ne' vasi di vetro, anzichè di altra materia,

ria, essendo il vetro di sua natura freddo, che l'olio ama, più che il caldo. E ſtringendo più forte il torchio, queſto secondo olio serbalo in altri vasi, essendo di qualità inferiore. Però farai bene, se metterai nel primo, e nel secondo olio porzione di sale, e di nitro, e qualche oliva selvaggia, con riporre i vasi in luogo secco, verso il borea.

*Modo di fare l'olio maturo.*

Verso i principj di Gennajo, dice *Columella*, cogli l'oliva, e subito fanne l'olio, perchè in terra, o sul tavolato le olive si riscaldano; e con le piogge d'inverno la morchia si accresce. Se vorrai cavare dalle olive l'olio *cibario*, subito colte le olive, macinale, e ponle sotto al torchio. Alcuni hanno creduto, che siccome il frumento nella cassa, così l'oliva, sul tavolato crescesse; ma queſto errore venne dissipato dal gran *Catone*. E se le olive caderanno dall'albero o per cagion de' vermini, o per cagion delle tempeſte, e de' venti impetuosi, lavale prima con l'acqua calda, avendo molto fango; e dopo macinale, ed avverti di non servirti, nello spremere la paſta di esse sotto al torchio, delle gabbie ſtesse, delle quali ti sei servito per l'olio ottimo. Imperciocchè gli Antichi aveano le gabbie per le diverse qualità di olio, e prima di servirsene le lavavano con l'acqua bollente tre o quattro volte, non metterle dopo nelle acque correnti. Final-

mente *Palladio* scrive : *Noi mettiamo quì la paſta delle olive macinate col trappeto entro un sacco di tela di canape , e messavi dell' acqua calda , co' piedi le premiamo , cavàndone l' olio. L' acqua calda serve di conduttore all' olio , che poi si fà bollire dentro un vaso , prendendo l' olio chiaro , e puro , che viene à galla .*

*Modo di fare l' olio puro :*

Metti , dice *Tarentino* , il sale abbruſtolato , ed ancor caldo nell' olio , ed avrai l' intento . E produce lo ſteſso effetto la bacca del pino intera bruciata , e messavi dentro ancor fervida ; siccome pure la radice del cedro , e la feccia dell' olio infuocata :

*Modo di curare l' olio rancido :*

Metti a cuocere , dice lo ſteſso Autore , la cera bianca con l' olio , e mettivi dentro del sale caldo abbruſtolato . E sappi , che siccome l' olio non andrà al rancido , se vi metterai prima dentro degli *anici* ; così lo curerai e con gli anici , e col fuoco , facendolo bollire ; o pure col Sole , e con l' acqua fervida , esponendo il vaso dell' olio , che non sia fragile , o all' azione del Pianeta , o mettendolo nell' acqua , che bolle.

*Modo di curare l' olio puzzolente .*

Nel vaso dell' olio , espoſto al Sole caldo , dice lo ſteſso Scrittore , metti le olive verdi , senza i noccioli , che si buttano via ; e se non avrai olive , farai lo ſteſso con i teneri ramuscelli contusi dell' olivo . Alcuni chiudono e il

sa-

sale, e la polpa delle olive, o i ramuscelli dell'albero in piccola tela di lino, e infusale nell'olio, ve la rimangono per giorni 3, agitando dopo il liquore, e in fine passando l'olio in altro vaso. Altri mettono nell'olio i mattoni infuocati, ed hanno l'intento.

*Modo di curare l'olio, nel quale sia caduto un sorcio, o qualche altro animale.*

Sospendi nell'olio, scrive *Democrito*, un fascetto di coriandolo, e se il vizio dura ancora, cambia il coriandolo. Alcuni si servono del fieno greco, e altri de' carboni accesi del legno di olivastro, che fanno smorzare nell'olio.

*Modo di rendere chiaro l'olio torbido.*

Metti, dice *Tarentino*, l'olio in un vaso di bocca larga, esposto al Sole, con aspergerlo di sale sciolto abbrustolato; e nello stesso giorno, prima che venga la notte, passalo in altro vaso: Ma, soggiugne lo stesso Autore, renderai l'olio chiaro, se sospenderai nel vaso, entro a porzion di tela di lino uniti insieme e stretti con filo, la corteccia di olivo, e i ramuscelli, e il sale, tutti ben contusi e pesti. Ed avverto quì i miei Lettori, che tanto queste *ricette* per l'olio, quanto quelle per lo vino sono state da me sperimentate nella maggior parte vere.

§. XLIV. Finalmente i Romani serbavano

tutta la morchia nelle botti, facendola prima bollire, come *Varrone* insegna (*cap.* 61), sino alla consumazione della metà, e dopo versandola raffreddata ne' vasi. *Catone* loda la morchia, e insegna (*cap.* 70) ad ungere con essa le botti, e gli altri vasi, acciocchè non beano l'olio. Di più vuole, che con la morchia si appianassero le aje, contro alle formiche; con intonacarne altresì le mura, e i pavimenti de' granaj; non che i luoghi, dove ſtanno i panni, contro alle tignuole; e a bagnarne i semi delle biade, prima di spargerli in terra. Similmente si unga con essa quella parte dell'asse, ch'entra nelle ruote de' carri, con ungerne tutti i vasi di rame, perchè abbiano miglior colore, e tutti gli arnesi di legno, e tutti i vasi di terra, dove si serbano i fichi secchi. Finalmente le legne macerate nella morchia ardono senza fumo; e versando la ſtessa intorno alla ceppaja degli olivi, rende quelli più vegeti, con fare morire i vermini delle radici: oltre al servire essa per guarire le ulceri interiori della bocca dell'uomo; per curare la rogna delle pecore; e per ſtuzzicare l'appetito a' bovi, che faſtidiscono il cibo, irrorandone il pascolo. E se i Medici, dice il noſtro *Porta* (*lib.* 6, *c.* 37) sapessero tutte le virtù della morchia, certamente che se ne avvalerebbero nelle malattie.

§. XLV.

§. XLV Il noſtro *Preſta*, che nel suo libro, lodato più volte, *Degli ulivi* ec. vede le bucce per la minuta a tutti gli Scrittori sì vetuſti che moderni; fa molte riflessioni su l'Economia olearia degli Antichi, e de' novelli, che Noi ora sommariamente esporremo. Ed in primo luogo dice (*Part.* 2, *c.* 15), che altro è il cogliere le olive per fabbricarne l'olio fino, altro è il coglierle per trarne dell'olio comune. In quanto al primo vorrebbe, che non solo si proibisse alle pecore di pascolare negli oliveti, dopo il mese di Agoſto, mangiando esse quante olive trovano per terra; ma, altresì, che dalle olive forate sino alla cima del nocciolo, e cadute giù, e raccolte, e tenute sparse sull'aſtrico all'altezza di pollici 4, o 5, per giorni 7, o pure 8, si cavasse l'*oleum onphacinum*, l'*oleum acerbum*, e l'*oleum hispanum*; meno fluido in vero dell'olio delle olive vaje, e delle nere; ma grazioso al guſto, pel sapore bruschetto di oliva, che contiene. La macinatura di esse si dovrebbe fare a freddo nella prima ſtretta; indi nella seconda molitura, perchè sono poco succose, innaffiarle con l'acqua bollente, e serbare da parte l'olio della prima, e l'olio della seconda ſtretta; perciocchè il primo sarà sempre migliore dell'altro. E si potrebbe praticare lo ſtesso con quelle olive, che nel Settembre, e nell'Ottobre cadono a cagion delle tempeſte, e de' venti im-

impetuosi. Io porto oppinione, che l'acqua bollente disponga l'olio alla rancidezza, sia che si metta quella nella pasta delle olive; sia che in essa si versi l'olio, per depurarlo, col mezzo delle battiture. In questo secondo caso ho trovato che miglior cosa sia l'adoperare l'acqua fresca. L'olio poi di Vico-Equense non si serba lungo tempo, passa volentieri al rancido, e non ha il gusto del frutto; perchè quando si stringe, si fa uso dell'acqua bollente. Di più Ei vorrebbe, che ne' principj di Novembre si cogliessero le olive dagli alberi, accanto a i quali vi corre acqua piovana, come pure dagli olivi posti in luoghi scoscesi, il quale frutto ordinariamente si perde. Si mettano sotto gli alberi delle tende, o pure si appiani il terreno a forma di aja, e si raccolgano le olive, che vanno cadendo a terra; perciocchè il *Presta* chiama pure *sofistichezza* la dottrina degli Antichi, che insegnano, che l'oliva caduta in terra, si macoli, e che il suo olio si alteri: indi si spandano all'altezza di mezzo palmo sul solajo, e dopo giorni 3, o 4 si portino al trappeto; e si avrà l'*oleum viride*; l'*oleum strictivum*, o sia *semi-onfacino* de' Latini. Nè il N. A. sa intendere, perchè gli Antichi mondassero gelosamente le olive da' piccoli germogli, e dalle frondi dell'albero; perciocchè *Galeno* (*De Simpl. medicam. l. 6*) avverte, che le frondi, e i germogli macinati

con

con le olive, comunicano all' olio il sapore di *onfacino*. Dopo di avere il *Preſta* fatto raccogliere le olive cadute a' piedi degli alberi, faceva scuotere da' contadini ad uno ad uno i rami; e poi con uncino all' eſtremità d' una lunga pertica li faceva leggiermente tormentare; e appresso fattane la raccolta, e mondate dalle sozzure, ne traeva un olio dolcissimo, e sopraffino. In quanto poi all' olio da lumi, da fabbriche, e da uso comunale, Ei dice, che non vi bisognano tante diligenze, e cautele: si colgano le olive che naturalmente cadono, dalle donne, e da' fanciulli, si battano gli alberi di tempo in tempo, per averne l' altro frutto rimaſto; si versino dentro i ripoſti, detti *sciaghe*, o pozzi, tagliati nel sasso, fino alla capacità di macinate 100 per ciascuno, e dispoſti a pendìo nel loro fondo, acciocchè la morchia scappi via per un forame, ivi a bella posta fatto; e di mano in mano si sottopongano al trappeto, e quindi al torchio. E quanto alla raccolta delle olive, nelle Japigia corre queſto volgare proverbio: *La fica, e la ulìa vuole essere colta ogni dìa*. E in quanto alle olive, che mettono talvolta la muffa, essendo magagnate, nella *sciaga*, e che versano sotto allo ſtrettojo poco olio, corre ivi queſt' altro proverbio: *Chi macina fresche le olive, macina franco*. Se poi le olive per lo soverchio freddo fossero gelate, talchè sotto al torchio non ren-

rendessero, che scarsa quantità di olio; il Sig. *Gio: Francesco Molinelli* Toscano propone a tenerle prima esposte al Sole, e dopo macinarle.

§. XLVI. E passando a i frantoj degli antichi, e de' moderni, il *Presta* dice, che bene o male essi eseguissero il fine proposto, egli è certo, che tutti sono iti in disuso; e che le Nazioni posteriori, come la Spagna, la Francia, e quasi tutta la nostra Italia, si sono persuase interamente, che dall'infrangere, o dal non infrangere il nocciolo nulla ne accadeva, nè di peggio, nè di migliore. In fatti nella Provenza si cavano olj eccellenti dalle olive macinate e nella polpa, e ne' noccioli; e al modo stesso il N. A. ha cavato olj finissimi e singolari. I soli Fiorentini hanno voluto serbare la macina a solchi, per avere l'olio dalla sola polpa, senza frangere il nocciolo; non ostante che il *Presta* abbia mostrato col fatto, com'Egli dice, che nè il nocciolo, nè la mandorla contengono olio. *Gran pazienza*, dice il nostro Scrittore, *è gran fatica è poi quella de' Fattojani fiorentini di empiere, e di vuotare le gabbie; e di macinare, e rimacinare tante fiate una macinata medesima, e tuttavia terminarne due macinate per giorno*. Secondo il Piovano di Villemagna, una macinata di olive vien ripassata sotto alla macina fin le 14, e le 16 volte. E debbo avvertire quì i miei Lettori, che in Bitonto, Città della

Pro-

Provincia di Bari, da' noccioli serbati nudi e spolpati dopo la mensa, e uniti a giusta quantità, alcuni Proprietarj, dopo di averli macinati, cavano dallo strettojo quasi la metà dell' olio, che si ottiene da' noccioli infranti con la polpa di essi. E questa sperienza, di cui vengo assicurato dal Cav. *Sylos*, e dal Canonico *Martucci-Zecca*, ambidue di detta Città, manda a terra l'altra del nostro *Presta*. Pare in buona Fisica, che dal picciuolo passi l'umore nella mandorla, da questa al nocciolo, e dal nocciolo; che i *Bitontini*, i *Leccesi*, i *Baresi* ec. dicono volgarmente *osso*; nella polpa. Il frantojo poi proposto dal Sig. *Giovanni Fabroni*, de' due cilindri di ferro fuso ec., che si trova descritto, come abbiamo detto sopra, nel Lunario pe' Contadini della Toscana; fa onore; dice il *Presta*, al savio Autore, che lo inventò; se pure in pratica così riesca, come con la teoria l'ha delineato. Anzi avendo il *Presta* scritto a Firenze su di tale argomento, n'ebbe per sicura risposta, *che lo stesso Autore ricusa di eseguirlo, dicendo, che non vi sono manifattori capaci*; e conchiude il Corrispondente: *gli artisti vi sono; ma la Macchina, non so, se sia eseguibile felicemente, e con successo.*

§. XLVII In quanto al torchio, il *Presta* riprende l'errore massiccio degli antichi, ed anche di non pochi moderni, che non hanno,

che

che un sol torchio nel trappeto. Ne' Salentini non v'è trappeto, che non sia fornito almeno di torchj tre, ed anche di quattro; servendo il primo di essi per ſtringere la paſta della prima infrantura, detta *la mamma*; e i due altri, chiamati *figlj*, per ſtringere la paſta medesima rimacinata. Anche vi bisognano gabbie moltissime, e più larghe, e più ſtrette per chiudere la paſta, e gli Antichi raccomandavano, che annualmente si adoperassero delle gabbie del tutto nuove, per la perfezione dell' olio: cosa certamente da non essere imitata; perciocchè tali gabbie antiche, lavate che sieno con lissìo di soda, o di altre ceneri, sono ottime all' uopo. E poichè i Latini non conoscevano i cammini, dice il N. A., perciò volevano che i fattoj, e i magazzini da olio fossero caldi; poichè ogni umore, secondo *Columella* (*lib.* 1, *c.* 6), al calor si scioglie, e si addensa al freddo: Essi accendeano il fuoco in mezzo al trappeto, e 'l fumo dovea girare intorno di esso, alterando la qualità dell' olio. Ma nella Japigia i trappeti sono per lo più sotterranei, e cavati nel sasso, nè ivi ci bisogna fuoco, o acqua bollente, di cui gli Antichi si servivano, bagnando la paſta, che si dovea rimacinare, dopo la prima ſtretta. Ne' trappeti Leccesi l'ambiente è come quello di primavera, e giugne, progredendo, fino al calore eſtivo; segnando il termometro del *Reaumur*.

*mur* sopra al grado 25. Negli altri luoghi poi si possono usare, correndo il tempo freddo assai, delle braciere con carboni ben accesi fuori del trappeto. Gli Antichi, come si è detto sopra, spargevano molto sale, fino all' ottava parte, su la pasta delle olive, che si dovea rimacinare, dopo la prima pressione dello strettojo. Ma il *Presta*, dopo di aver confessato, che l' olio con mischiamento siffatto, non divien mica *salato*; dice, di avere trovato con la sperienza, che il sale, traendo seco porzion della parte mucilagginosa dell' olio; e precipitandola al fondo, lo rende alquanto più limpido, e fino; e perciò lo fa per avventura tal fiata un po più presto irrancidire; siccome l' Ab. *Lastri* trovò rancido il saggio, mandatogli dal nostro Autore: il quale olio era stato fabbricato alla maniera prescritta da *Columella*.

§. XLVIII In quanto allo strettojo, il *Presta* dopo di avere detto le ragioni, per le quali il torchio *alla genovese* si debba preferire all' antico, aggiugne, che buona cosa sia il situare gli strettoj nelle nicchie de' muri del trappeto. Si fabbrichi un edifizio a volta, dic' Egli a un di presso, all' aspetto di mezzo giorno, lungo palmi 45, e largo pal. 25: si lascino nel muro di ponente tre nicchie, e due in quello di levante, alte palmi 8; nelle quali s' incassi la madrevite, a destra cioè, e a sini-

siniſtra: si lasci pure un forame nel muro superiore alle nicchie, per cui la vite possa salire e scendere. Le nicchie per gli tre torchj, detti da *mamma*, sieno larghe pal. 5 in circa, e profonde pal. 4; e quelle per gli due torchj, appellati da *figlj*, sieno larghe pal. 3 e mezzo, e profonde palmi 3: Il zoccolo della vite sia forato in croce, per applicarvi le *ſtanghe*, da ſtringere la paſta nelle gabbie. L'argano poi mantenendo la potenza della vite contro alla resiſtenza, si vuol dire dell'ultima necessità nel torchio ad una vite, o sia alla *genovese*. Io però sentendo le querele di non pochi Proprietarj di trappeti, i quali si dolevano che il torchio ad una vite durasse poco, frangendosi le spire di essa; e che l'adoperare l'argano, sia lo ſtesso che moltiplicare le spese; mi determinai alla riforma del torchio suddetto. Ed avendone su di ciò tenuto discorso col Presidente *D. Giuseppe de Gemmis*; uomo pieno di cognizioni ed economiche e politiche; fu ſtabilito, che aggiugnendo al torchio alla genovese un'altra madrevite, si avea la riforma ricercata. Di fatti non solo Egli mi moſtrò sul punto il disegno del nuovo ſtrettoj; ma mi assicurò altresì di averne anni addietro fatto coſtruire due in Napoli con la spesa di ducati 48; e trasportare nel suo Oliveto di Terlizzi, denominato *S. Giuliano*, ove si trovano di presente; e che dalla sperienza

fat-

fatta si deduceva, che maggiore era la quantità dell'olio cavato da una certa porzione di olive per mezzo del torchio con due madrivite, che dal torchio, solamente con una. Ecco le misure del nuovo torchio. Le madrivite, fatte di legno di quercia, lunghe palmi 4 e mezzo, larghe pal. 2 e mezzo in circa, ed alte palmo 1, e un quarto. La vite fatta di legno di sorbo, lunga palmi 8, e di diametro un palmo in circa, o sia della circonferenza di palmi 3 circa. In oltre abbiam riflettuto col Sig. Presidente, che i muri delle nicchie soffrendo non poco per l'azione del torchio; miglior cosa sia il situarlo negli angoli del trappeto in mezzo a due grosse colonne, ovvero pilastri di legno, che debbono sostenere le madrivite. E giova altresì che il zoccolo della vite forato in croce, sia cinto di ferro; e che nello stringere la pasta, si ponga sotto di esso una grossa tavola di figura circolare, e che abbia il diametro uguale a quello delle gabbie. Ognun vede, che la potenza impiegata nello stringere le gabbie, viene sostenuta da due madrivite contro alla resistenza delle medesime; e che le madrivite soffriranno meno, quante volte la *stanga*, o manovella, che si applica al zoccolo, con una fune si fermi intorno a due perni, siano di ferro, siano di legno, conficcati in uno de' pilastri, che tengono le madrivite incassate.

§. XLIX Finalmente il noſtro *Preſta* approva il conſiglio dell' Ab. *Rozier*, che *l' oliara*, o sia *cella olearia*, non sia già in luogo temperato, come la maggior parte degli Scrittori insegna, perchè l' olio si mantenesse mai sempre fluido; ma bensì in sotterranei freschissimi, dove reſti sempre gelato, e dove l' ambiente non acceleri col suo calorico lo sviluppo dell'aria dalla mucilaggine. Di più in quanto a i vasi, Egli dà il primo luogo a que' di vetro, quando se ne potessero avere in molta quantità; e il secondo a que' di argilla cotta, detti *vettine*, *orci*, *ziri* ec.; e l' ultimo a i *trogoli* di ardesia, o sia pietra di Genova, e a' *piloni* di Lecce: i quali vasi, che presentano la superficie di un parallelogrammo ben ampio, fanno isvaporare lo spirito rettore, ch' è la parte più fina, e la più graziosa dell'olio. Che i vasi di argilla poi non sieno al di dentro vernicati, perchè l' acido dell' olio rodendo, e calcinando il piombo, può fare contrarre al medesimo qualità nocevoli alla salute; che prima di riporvi l' olio si tengano per alcuni giorni pieni di morchia, secondo l' uso degli antichi; e che i turacciuoli pe' vasi di vetro sieno di cera molle, anzichè di sughero. E quanto al coſtume de' Provenzali, e di non pochi de' noſtri, di sepellire i vasi pieni di olio dentro alla sansa, Egli non sa credere, come una tale diligenza baſti a preservarlo dal-

la

la rancidezza. Giova poi dopo mesi due dalla raccolta, che l'olio sia di nuovo travasato. E per ovviare alla rancidezza, il N. A. non disapprova la spugna al fondo de' vasi, inzuppata di una pasta, alquanto liquida, formata di due parti di allume di rocca in polvere, e d'una di argilla di Spagna, o di altra argilla, come abbiam detto sopra. Di più una parte di mucilaggine dolce messa nell'olio, può impedire la sua rancidezza; e il zucchero sciolto nell'olio senza fuoco, e mischiato nella massa, sembra molto convenevole alla faccenda, adoperandone once 5 di esso per libb. 100 di olio. Così l'Ab. *Rozier*, seguito dal *Presta*. E per fare ritornare l'olio già irrancidito alla nativa sua perfezione, e dolcezza, lo stesso *Rozier* propone di riscaldarlo misto con lo spirito di vino, ma a grado, ch'esso spirito non bolla, con agitarlo gagliardemente. Nè i Leccesi, dice il *Presta*, ignorano la maniera di separare l'olio dalla morchia. In una vasta caldaja del peso di libb. 500, di diametro di palmi 6 circa, e alta palmi 3, che si situa su d'una fornace di mattoni, versano some 5 di morchia, cui aggiungono una mezza soma di acqua naturale: si accende il fuoco, e un uomo con un remo alle mani, quando il fluido comincia a bollire, va rimescolando la morchia, radendo il fondo, acciocchè la terra non vi si attacchi. Il fuoco cessa dopo ore 3; e

passate ore 24, su di quel fluido, già raffreddato, si pesca l'olio, ch'è verdastro, fortissimo, e puzzolente; e che si vende a' Genovesi, per farne sapone, e per uso delle lucerne. In sone 100 di olio mosto si trovano in Gallipoli fino a staja 40 di morchia; e da staja 50 di morchia di olio di olive non magagnate, dopo la bollitura, si suole ritrarre circa staja 38 di olio forte. Così il *Presta*. Il S. R. C. della Capitale però nell'anno 1738 decise con suo Decreto, che la differenza fra gli olj mosti, e i chiari, si calcolasse al *6* per 100.

§. L In ultimo noteremo gli altri prodotti vegetabili, da' cui semi si può estrarre l'olio. Tutte le Nazioni hanno il loro olio particolare, tanto per ardere, che per condire. Così nell' Assiria, e nella Mesopotamia si servono della *nafta* per le lucerne. *Strabone* (*lib.* 16) dice, che nella Babilonia vi erano fontane di *nafta* bianco, e fontane di negro, ch'è un bitume liquido, che come l'olio, arde nelle lucerne; poichè il bianco tira a se la fiamma. Nella Turchia, nel Malabar, e nell'Indostan ec. si fa molto consumo dell'olio di *sesamo*: nell'Olanda, e nella Lombardia dell'olio di *navone*, di *colsat* ec.: nel Vicentino dell'olio di noce: nella Norvegia, e nelle altre Provincie settentrionali dell'olio di varj pesci ec. Noi cominceremo dalle coccole dell' *olivastro*. Il *Presta* dice, che l'olio di queste coccole sta co-

come 1 a 3 relativamente all'olio, che porta seco la lor madre oliva: così le coccole dell' oleastro *ogliarolo* ne danno fra le once 10, e le 12 a stoppello; quelle dell' oleastro *corniolo* fra le 7 e le 8; e quelle dell'*albigero* fra le 9 e le 10. Io però vengo assicurato dal Canonico *Attanasio* della Città di Lettere, che da due stoppelli di coccole dell' oleastro *corniolo* si sono avuto rotola cinque in circa di olio mosto. La ragione poi, onde la povera gente non corre ne' boschi a fare la colta di tali coccole, si è, perchè pochissimo olio se ne estrae; e perchè sono difficilissime a macinarsi; essendo il lor nocciolo duro assai, e la macina vi passa bene spesso su, senza infrangerli. Del resto l'olio è leggierissimo, e di un vago colore di ambra, e di sapore gratissimo; che che *Plinio* (*Lib.* 15, *c.* 7) ne dica in contrario, chiamandolo apertamente amarissimo, e buono soltanto per medicina. E giova avvertire quì, che miglior cosa sia il sottomettere alle mole, e quindi allo strettojo non solo le coccole dell'oleastro, ma bensì tutti gli altri semi, de' quali parleremo appresso; perciocchè gli olj espressi per mezzo de' panni di lana, o di canape acquistano un gusto di rancidume: al che pure contribuisce molto l'acqua bollente. Alcuni semi poi, come que' del ricino, del sanguine, della vite ec. si possono pestare nel mortajo, e

quindi entro sportini di giunco, ſtrettamente intessuti, sottoporli al torchio.

§. LI Dalle bacche del *lentisco* (*Piſtacia lentiscus*, *L.*) dette volg. *ſtingi*, anche si cava olio co' piedi, entro un sacco, in moltissimi luoghi delle noſtre Provincie marittime, col mezzo dell'acqua bollente. In Sicilia si pratica lo ſtesso, tanto per proprio uso, che per lo commercio, e vien chiamato in quella lingua: *ogghiù di schinù*. In Toscana il lentisco si appella *sondro*. Da un tomolo di seme di lentisco, che si sparge sul suolo per alcuni giorni, perchè si aggrinzi; si hanno rotola 8 di olio moſto. La gente povera, che ne fa uso per cibo, nel mentre che bolle v'immerge de' fichi secchi, o altre soſtanze zuccherine, ed ancora del pane; acciocchè si renda mangiabile, essendo di sua natura *aſtringente*: esso è buono per sapone, che spira l'odore del maſtice; non che per filare la lana, e per ardere nelle lucerne. Io ho sperimentato, che la durata dell'olio di lentisco nelle lucerne, in paragone dell'olio di olive, e come 7 a 11. I semi del *ricino*; detto anche *palma Chriſti*; e da' Siciliani *Kervana*, dall' arabo *Kerva*, avendo i Saraceni introdotto colà la pianta; (*Ricinus communis*, *L.*), danno olio per sapone, per la conciatura delle pelli, per la preparazione delle sete, e delle lane; non che per uso di medicina. Negli atti di Mila-

no

no (*Vol.* II, *pag.* 290) si legge una *Memoria* del Conte *Alessandro Cicogna su i vantaggj dell'olio di Ricino comune*, con le note del Conte *Alfonso Caſtiglioni*, tratte da un discorso del medesimo. Queſta pianta, che fra noi dura molti anni, si semina in primavera, in terreno sciolto, benchè provi meglio in suolo umoroso; mettendo i semi nelle buche, alla diſtanza di palmi 4; cioè un seme solo per buca: nell'autunno si fa la raccolta, e perchè la pianta possa perfezionare i germi de' fiori primitivi, è bene il recidere i fiori, che spuntano tardi. I noſtri Speziali cavano di olio per lo meno la metà del peso delle semenze: esse si peſtano in un mortajo, e quindi la paſta si sottopone entro a cilindro di ferro a più fori nella sua circonferenza, sotto al torchio. E poichè un tale olio, secondo le osservazioni del *Heyer* presso *Crell*, e del *Machy* presso *Rozier*, si era sperimentato di poco uso nelle lucerne; così il Conte *Caſtiglioni* per ottenere un fluido più copioso, e più atto ad ardere; dell'esempio avvalendosi degli Egiziani, che a renderlo scorrevole, e più idoneo alle fiamme, vi sciolgono del sale marino; tentò di avvalersi del cremore di tartaro, che coſta poco in confronto del sale. Nel primo sperimento fu sciolta mezz'oncia di cremore di tartaro in once 12 di acqua: fu mischiata queſta soluzione con libb. 2 di olio impuro di ricino,

e se n' ebbe per mezzo dell' ebollizione un olio limpido verdognolo, che diede lume chiaro nelle lucerne, quanto l'olio di olive. E si rilevò dagli altri sperimenti, che baſtava all' effetto minore quantità di cremore di tartaro, e una brevissima ebollizione, alla quale potevano servire i fuſti secchi delle piante del ricino, o pure il *panello*, che reſta secco, dopo l'eſtrazione dell' olio. Ha poi il Conte *Cicogna* sperimentato, che mescolando co' semi del ricino prima di frangerli, la polvere de' *panelli* delle noci, dalle quali siasi cavato l' olio; si ottiene da essi un olio attenuato, e fluido. Anzi, Egli soggiugne, se nelle paſte del ricino si verserà un seſto di olio di noce, si avrà lo ſtesso effetto; avendo il lodato Autore, da libb. 6 di paſta di ricino, allungata in una libb. di olio di noce, cavato libb. 4 di olio fluido e chiaro. Queſt' olio poi, che non gela giammai, anche espoſto all' aria eſterna ne' mesi più freddi, dura più degli altri olj messi a cimento, e poco meno dell'olio di olive, senza produrre fungo nel lucignolo. I semi non fermentano, come i grani, e i legumi, e si possono ben conservare; nè sono tocchi dagl' insetti, o da altri animali, come da' sorcj ec. proprietà dovuta forse, secondo il N. A., o all' indole dell'olio, che contengono, o forse all' essere venuti a Noi dall' Asia, senza quegl' insetti, che nel paese natìo sono proprj a piante.

te siffatte. E quanto al sapone, eccone gli sperimenti. *Primo*, ad un lissìo fatto con once 12 di potassa, e con once 24 di calce viva, dopo di averlo ridotto, con le bolliture, ad once 36, si sono unite once 24 di olio semplice di ricino; e se n'è avuto un sapone molle, che acquistò la debita consistenza, quando se gli aggiunsero once 3 di sale marino; e tutto il sapone in pietra fu di libb. 3, e di once 3. Si ricava da ciò, che al sapone sia necessario l'alcali minerale, che si ottiene dalla decomposizione del sal comune, mentre che l'acido muriatico lo abbandona, per unirsi all'alcali vegetabile. *Secondo*, ad una libb. di lissìo de' saponaj, misto con altrettanta acqua, si unirono libb. 2 di olio semplice di ricino: si fece bollire la mistura sino all'evaporazione dell'acqua, e vi si aggiunse un'altra libb. dello stesso lissìo. Dopo la cottura si ebbero once 46 di sapone. Di più non solo l'olio di ricino è un ottimo purgante per gli uomini, ma anche il suo *panello* dato a caso ad un bue, che ne mangiò, lo purgò fortemente, facendolo divenire in appresso più grasso, e più robusto. In ultimo esso si è sperimentato utilissimo per le filature delle lane, per purgare le sete, mediante il suo sapone; per la concia delle pelli, che rende morbide, costando meno del sevo; e per impastare i colori, e le vernici, le quali spezialmente con-

ven-

vengono alle opere in legno, esposte all'intemperie dell'atmosfera; perciocchè questa vernice si disecca un poco più tardi di quella fatta con olio di noce.

§. LII In oltre da' semi delle viti, detti *vinacciuoli* (volg. *arilli*), che noi buttiamo con le vinacce, che al più al più si danno a' porci; e che in alcuni luoghi servono per trarne ceneri, buone ad imbiancare il lino, e la canape; si spreme un mediocre olio non solo nel Milanese, ma eziandio nel Bresciano, nel Bergamasco, e nella riviera di Salò (*Arduino, Mem. 6*); e si pratica pure lo stesso con le semenze di rape, dalle quali i Bolognesi specialmente cavano il così detto *olio di navoni*, che buono essendo per diversi usi, e in particolare per le fritture, si vende un bajocco di più a *foglietta*, in paragone dell'olio di olive. Il suo sapore però è alquanto spiacevole al gusto. Gli Olandesi si servono de' semi del *colsat*, o *erismo*. In alcuni Paesi delle Alpi verso la nostra Italia si cava l'olio dalla semenza del *faggio*, detto *faggiuolo*, buono per cibo, per lume, e per alcune arti. Da uno staio di seme si hanno libb. 3, e più di olio. Ognun sa l'olio, che si estrae dalle noci; che si adopera nelle vernici, e nella pittura; e che difficilmente gela nelle lucerne. E si dica lo stesso dell'olio cavato dal seme di *lino*, buono per allungare i colori, e che fa

fa resistere le opere in legno all'azione dell' aria esterna, e del Sole. Non era ignoto a' Botanici, che dal seme delle *zucche* si potesse estrarre dell'olio; ma il *Boniperti* nel 1782 presentò alla Società di Milano i suoi sperimenti, che ora esporremo. Da libb. 6 (di once 28) di semi di zucche, mondati dalla corteccia, macinati, e spremuti a freddo sotto il torchio, ebbe una libb. di olio vergine. Rimacinata la pasta, e stretta con acqua bollente, ne ricavò un'altra libb. e mezza di olio. Il panello è buono per lo bestiame. E fattosi dal N. A. il paragone con altri semi, trovò che per ogni libb., di once 28, di frutto mondato; le noci danno once 12 di olio; il seme di lino once 10, e quello delle zucche once 11, e tre quarti. Quest'olio poi è buono per le fritture ugualmente che quello di olive; e nelle lucerne paragonato con l'olio di lino, superò il secondo in ore tre di tempo, senza che lasciasse nella stanza quel puzzo, che suole spirare l'olio di lino. I Frati Moravi, secondo il *Morgan* (*Phil. Transact. Americ. t.* 1), furono i primi a trarre profitto da' semi del *girasole*, non solo dandolo in pascolo a' polli; ma bensì a trarne olio, che nel prodotto sta a quello del seme come 1 a 9 è un terzo: esso è ottimo come quello delle olive, ove si usi tutta la pulitezza nell'estrarlo, avvalendosi di sacchetti di te-

la,

la, e di alquanto acqua calda. Non solo il Sig. *Chaneey* mandò alla Società di Lione il saggio dell'olio estratto dalle coccole della *sanguinella* (volgarmente *cornaro*), detta dal *Linneo cornus foemina*; di color verdastro, e che bruciò bene nelle lucerne; ma altresì in Milano furono fatti gli sperimenti, per ordine della Società, dandone l'incarico al nostro P. *Landi*, Regio Ispettore Agrario nella Lombardia, al P. Profess. *Vitman*, e al Sig. *Paolo Sangiorgi*: I risultati mostrarono, che i frutti della *sanguinella* franti come le olive, e spremuti senza fuoco, danno olio buono e abbondante. Ha poi il Dottore *Giuseppe Amico Casagrande* mostrato in una sua Operetta: (*Della pianta di sanguine* ec. *Roma* 1787 *in* 8, *presso Lazzarini*), che quest'olio sia utilissimo per le manifatture, e per la Medicina. Era ben noto a' Botanici, che dalla China era passata nella Svezia la semenza del *Raphanus Chinensis annuus oleifer*, L., che dava molto olio; ma non prima del 1786 il Sig. *Francesco de' Grandi*, di Varese, avutane pochi semi da un suo Amico, li trasmise subito al nostro P. *Harasti*, che li coltivò; e nell'anno appresso, fattane la raccolta, e seccata la semenza, si battè, se ne macinò una porzione, e se n'ebbe dell'olio, che corrispose nella quantità quasi al terzo del suo peso. Nel gusto esso si trovò inferiore all'olio di olive,

ma

ma preferibile agli altri olj noſtri; e nelle lucerne durò più del primo; ma dando minor luce, non però maggior fumo.

§. LIII Fin da' tempi di *Plinio* (*L.* 18, *c.* 10) si conosceva la pianta del *sesamo*; detta in Sicilia *giuggiulina*, e in italiano *giuggiolena*; venuta dalle Indie, e dalla quale si cavava l'olio, di colore bianco. Oggi si coltiva nelle diverse parti della Turchia, e specialmente nelle Isole dell' Arcipelago, in Cipro, in Macedonia, nella Tracia, nella Bulgaria, nell' Egitto, nell' Arabia, nella Sicilia ec.; dove fu introdotta da' Saraceni. Il *Linneo* ne diſtingue due varietà, l'*orientale* cioè, e l'*Indicum*, alle quali il *Miller* aggiugne il *trifoliatum*; benchè l' Ab. *Seſtini* in una sua *Memoria sopra la coltura del Sesamo in Turchia*, inserita nel Vol. III degli *Atti di Firenze*; oppinasse, che la specie sia una sola, che ha dovuto variare ne' Luoghi diversi, sia nelle foglie, sia nel color del seme, ora bianco gialliccio, ed ora tendente al nero. Ne' mesi di Aprile, e di Maggio si semina in buon terreno la giuggiolena a filari, e a debito intervallo, come le noſtre fave. Essa, ch' è pianta annuale erbacea mette fuora un *caule*, diviso in più ſteli, alto piedi 5, o 6: il suo fiore è *campanulato quinquifido*, e forma una *capsula* ovale, appuntata, divisa in quattro loculamenti, che si empiono di semi ovali

schiac-

schiacciati, e che sono maturi nel Settembre: La terra si sarchia più volte, e dopo la maturità del seme, si svelle la pianta, e formatone de' fascetti, si lasciano per giorni 3, o 4 seccare sul campo. Dopo si distende un panno, e su di esso, scuotendo i fascetti, si lascia andare la semenza, che si serba o per consumo, o per estrarne l'olio, il quale si cava o per espressione, o per ebollizione. La raccolta è ubertosissima, e gli Orientali ne mangiano col pane, spergendovi sopra questi semi, e mettendoli anche nelle *ciambelle*, ne' *buccellati* ec. Non solo i Turchi, ma anche i Maltesi e i Siciliani ne fanno pure il *torrone*, detto da' primi *susàm helvasi*, da' secondi *combaitta*, e de' terzi *torrone di giuggiolina*; e che non è altro, che una specie di polenta, impastata col mele. Anche nel Lucchese si semina il sesamo per uso di *ciambelle* ec. E i Neri della Guiana, oltre all'olio, che n' estraggono con l'acqua calda, riducono il sesamo in farina, e ne fanno polenta molto buona, e nutritiva. Il prezzo poi dell' olio corrisponde a quello di olive, e gli Ebrei del Levante lo preferiscono a quello delle olive stesse. Le altre piante poi, da cui semi si può cavare l'olio, sono la *betula alba*, o sia *betula*; la canape; il *cetriolo*, o *cocomero*; il faggio; il *lepidio* tanto sativo, che latifolio; la *semenzina*, o sia *myagrum sativum*; il *papavero negro*;

il

il terebinto, ec. Lo *Scopoli* raccomanda la coltura della *camelina*, dell'*onopordo*, e del *navone selvaggio*, che seminato in vece del lupino, ingrassa il terreno, e da' suoi semi si cava olio per le vivande, per le lucerne, e per lo sapone. I Chinesi cavano l'olio da' noccioli delle albicocche, in luogo di olive; e per gli usi comuni lo estraggono da' semi del sesamo, della canape, del cotone, della rapa, e da una qualità di menta. Anche si può estrarre olio, sino alla terza parte del loro peso, dalle coccole della *melia azedarach*; e fino alla metà, da' *pistacchj di terra* (*arachis hypogea*, *L.*) de' quali si è già introdotta la coltura in qualche nostro Giardino. Il *Durande* presso *Razier* ha trovato col paragone, che l'olio di lino si consuma in ore 8; quello di olive in ore 10 e mezzo; quello di navone nel tempo stesso; e quello dell'*onopordo* comune in ore 12.

## CAPO VII

*Il Pomario, o Giardino: ove si tratta de' generi, del sito, dell'ordine, della moltiplicazione, dell'innesto, e della potatura degli alberi fruttiferi. Se l'arte possa accelerare l'annuo accrescimento de' medesimi; e se vi sia mezzo da forzare gli alberi a portare frutto? De' morbi in generale degli alberi fruttiferi, e de' rimedj opportuni.*

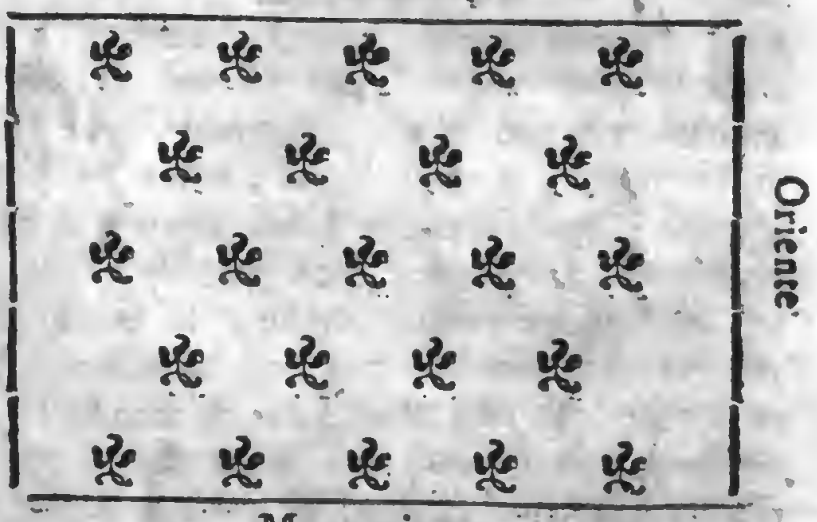
§. LIV. TUtti gli alberi, che si coltivano tanto nel pometo, che separatamente fuori di esso, si riducevano dagli Antichi a due sole classi, cioè a' *pomiferi*, ed a' *nociferi*. I Moderni per lo contrario distribuiscono gli alberi fruttiferi in quattro generi, e sono *primo*, i *pomiferi*, il frutto de' quali ha il seme entro una capsula coperta di polpa, come la pera, la mela, la cotogna, ec. 2, i *drupiferi*, che sotto la polpa hanno un nocciolo, come la pruna, la ciriegia, l'albicocca, la pesca, l'oliva, ec. 3, i *nociferi*, che portano il frutto sotto un integumento osseo, e legnoso, come la noce, la mandorla, ec. e 4., i *bacciferi*, il frutto de' quali ha il seme immerso nella polpa senza altro integumento, come la mora, o sia il frutto del gelso. In genere perchè tutti gli alberi fruttiferi, renduti già domestici, hanno per

per lo più una proprietà di produrre semi, da' quali nascono piante selvagge, accoſtandosi in tal modo alla primitiva origine; perciò non bisogna sempre moltiplicarli per via di semenza, ma per mezzo di rampolli, e anche d'inneſto, coſtringendo le piante selvatiche a dare foglie e frutti non proprj. Ed ecco la necessità, in cui siamo di avere un *semenzajo*, e un *vivajo*, per fare nascere, e per allevare in essi le pianticelle da inneſtare; le quali o provengono dal seme, o da' polloni, o da piante, che da' luoghi inculti sonosi trasportate, per farle crescere. Che il semenzajo, e il vivajo si facciano in terreno aperto, e dominato dal sole, e che sia raro anzi che denso, sugoso, anzi che pingue, e nel mezzo fra il secco e l'umido. Gli Antichi insegnavano di trasportare gli alberi da un fondo arido e ſterile in uno morbido, e grasso; ma i più sperimentati moderni esortano a trapiantare i medesimi in terreno, che non sia nè migliore, nè peggiore, ma uguale al primo. Si abbia poi tutto il pensiero di svellere dal vivajo le piante spontanee, e nocive, e di dividere il medesimo in due porzioni, delle quali una servirà per quelle piante, che per necessità si debbono seminare, e l'altra per quelle altre, che si debbono inneſtare. Volendo fare uso de' semi per la propagazione delle piante, che si preferiscano quelli degli alberi domeſtici a quel-

de' selvaggj, e dopo di avere scelto i più grossi, i più perfetti, e i migliori di ogni specie, si mettano sotterra ne' piccoli solchi, distanti piedi 2 l' uno dall' altro. Fino a tanto che le pianticelle saranno tenere, bisogna innaffiarle di tempo in tempo, se pur si crede necessario il farlo; perciocchè gli alberi sin dalla loro infanzia si debbono avvezzare a soffrire le vicende dell' atmosfera. Quando le pianticelle sono in istato di essere trapiantate, si tronchi ad esse il fittone, o sia la radice perpendicolare; e si mettano nel luogo destinato, alla convenevole distanza, con sarchiare spesso il terreno, e con tenerlo netto da tutte le erbe. Si badi a non toccarle col ferro ne' primi loro anni; poichè tutto l' umore correrà alle parti ferite, e la piccola pianta resterà infermiccia, e crescerà con lentezza.

§. LV Tutti gli Scrittori convengono, che il pometo dee essere posto alla radice d' un monte, la cui inclinazione si estenda verso il mezzogiorno. E per questa ragione *Varrone* disse, che tutta l' Italia gli sembrava un giardino. In fatti i venti boreali bruciano i teneri germi: i luoghi alti, ed aperti sono contrarj alle piante, specialmente tardive, che non possono, sopraggiugnendo l' autunno, perfezionare i loro frutti: le valli, e i luoghi bassi non danno che frutti imperfetti; e i laghi in fine, e le terre acquose infettano non solo l'ae-

l'aere, ma anche i frutti. E in quanto al fondo del giardino; che dee essere vicino alle abitazioni; e ben munito all'interno, o con muro, o con maceria, o con fossato, acciocchè il Padrone sia sicuro de' suoi prodotti; *Columella* dice, che quella terra, ch'è atta alle viti, è altresì utile agli alberi da frutto. In fatti *Teofrasto* osserva, che il fondo grasso giova alle piante frumentacee, e il leggiero agli alberi; perciocchè questi secondi, a differenza delle prime; che per crescere, e per fruttificare hanno bisogno di molto umore; vogliono pochi succhi, quanto cioè bastano alla sola germinazione, e alla fruttificazione. Che l'ordine poi sia a triangolo, ovvero a *quinçonce*, come abbiam detto dell'oliveto, e come meglio si osserva nella Pianta seguente.



Non evvi Scrittore Georgico fra gli antichi, che non suggerisse la buona disposizione degli alberi, lodando spezialmente l'ordine *a quinconce*, il quale non solo fa gli alberi più fruttiferi, essendo essi dominati da ogni lato dal Sole, dalla Luna, e dall'aria; il che conduce alla perfezione, e alla maturità de' frutti; ma altresì rende il pometo più vendibile, a beneficio del Proprietario. Gli ordini poi, secondo che il noftro *Porta* insegna, si vogliono disporre o secondo la ragion del Sole, o secondo quella de' venti; siccome vedremo nella cultura particolare degli alberi da frutto. E in quanto alla diftanza fra un albero, e l'altro, gli Antichi volevano, che si considerasse la natura delle piante, ugualmente che quella de' luoghi; benchè la prima possa ottimamente regolare la seconda. In genere gli alberi *drupiferi*, essendo secchi, amano l'ombra; e 'l soverchio Sole rende aspri i frutti di essi. E diciam lo ftesso di quegli alberi, che hanno radici corte, e rami chiari; come l'alloro ec., a' quali giova di essere difesi contro al caldo, e contro alle gelate. Non così di quelle piante, che hanno radici lunghe, le quali amano maggiore intervallo, per non offendere le piante vicine. E' poi falso, che il mandorlo, come taluni oppinano, non rechi danno alle viti, avendo esso bisogno di poco alimento, nè essendo molto opaco; perciocchè nuoce con le

sue

sue radici, che sono molte, e spesse: I soli meli, o pomi, e i meli-granati posseggono i caratteri dell'innocenza; non venendo sostenuti da copiose radici; nè rubando il succo alle piante vicine; e non vivendo lunga vita, non danneggiano lungo tempo. Per la qual cosa, dice il *Porta*, pianteremo a minore intervallo, come di piedi 9, i meli granati, il mirto, e l'alloro; e un poco più distanti i meli, e ancor più i peri, e i pruni, e i mandorli; e a maggiore intervallo i fichi. Nè si dee trascurare la considerazione delle ombre, e dello stillicidio. Brevi sono le ombre de' pomi, e de' peri, e di quegli altri alberi, i cui rami si uniscono a globo; e sono lunghe le ombre del ciriegio, e dell'alloro: minima è poi quella del cipresso, che si ristringe in se stessa; leggiera quella de' fichi, benchè sparsa; per cui essi hanno luogo fra le vigne; essendo al modo stesso quella degli olmi; e in genere si può affermare, che leggieri sono le ombre di quegli alberi, che hanno le foglie con pedicini lunghi. Ma fra le ombre alcune si appellano *nutrici* e giovevoli; come quelle degli olmi, e dell'alno; ed altre *matrigne*, e nocive, come quelle de' noci; che offendono pure il capo umano; de' pini, degli abeti, ec. In quanto allo stillicidio, quello de' pini, delle querce, dell'elce ec. è gravosissimo; e quasi nullo quello del cipresso. *Palladio* suggerisce,

a mettere lontani fra di essi i *cotogni*, acciocchè lo ſtillicidio dell' uno non tocchi quello dell' altro. Finalmente si vuole sapere l' amicizia, o la nimicizia degli alberi fruttiferi, e la posizione de' luoghi. Così l' olivo è amico del mirto, e non ama troppo la vicinanza di nessuno altro albero; e vivono bene in società quelle piante, che non germogliano, nè fruttificano nel tempo ſtesso: Circa alla posizion de' luoghi; nelle alture, e ne' siti dominati da' venti, le diſtanze degli alberi debbono essere minori; perciocchè ne' monti le radici, e i rami di essi crescono, e si moltiplicano meno, che nelle pianure; e dove i venti dominano, gli alberi fruttiferi, se non con la grandezza, e con la forza, almeno con la moltitudine, e con la unione si difendono insieme. Non v' è cosa sì contraria agli alberi, quanto il vento. *Virgilio* così scrisse ( *in Bucol.* ):

*Arboribus venti, nobis Amaryllidis irae:*

Ciò posto, io non saprei approvare il sistema di coloro, che vogliono unite in uno ſtesso giardino le piante fruttifere, di genere differente. Il *Chriſt*, Parroco Tedesco, è uno di costoro, che nel suo *Pometo*, o sia *Piano di un Giardino*, ſtampato in tedesco, in foglio volante, a Lipsia nel 1797, vorrebbe posti a *quinconce* in un luogo medesimo, i seguenti

albe-

alberi; cioè gli albicocchi, i ciriegj, i gelsi, i meli, i nespoli, i peri; i peschi, i pruni, i cotogni, e i mandorli; con assegnare la distanza di passi 6 agli alberi posti da oriente in occidente; e quella di passi 5 agli altri situati da settentrione a mezzogiorno. In oltre Egli vorrebbe, che in difesa de' venti freddi, ed impetuosi si piantassero; lontani dal muro passi 2, e fra di essi circa passi 4, nel lato settentrionale del Giardino; i castagni: nell'occidentale i sorbi; e in quello di oriente i noci, con lasciare libero l'aspetto del sud. Ed in quanto alla *topiaria*, o sia all'Architettura de' Giardini; cioè di formare in essi tutte quelle decorazioni, come viali, grotte, laberinti, prospettive, fontane ec. si può vedere l'Opera del Sig. *Hirschfeld*, Professore in Kiel, scritta e stampata in tedesco con molte figure, e poi tradotta e pubblicata in francese a Lipsia nel 1779 in Vol. 5 in 8, col titolo: *Theorie de l'art des Jardins*. La quale Opera, benchè in compendio, è stata trasferita in italiano da *Luigi Mabil*, ed impressa in Bassano nel 1801, Vol. I in 8, sotto al titolo: *Teoria dell'Arte de' Giardini*. Ed abbiamo del nostro Sig. Cav. *D. Vincenzo Marulli*: *l'Arte di ordinare i Giardini, Libri due*; in Napoli nella Stamperia Simoniana nel 1804, Vol. I in 4 piccolo. Quest'Opera si può dire il prodotto delle osservazioni, che l'Autore ha

fatto su i diversi Giardini della noſtra Europa. E in quanto alle mura de' Giardini, il celebre *Franklin* ( *Experiment, and observations*, Lett. 55 ) vorrebbe, ch' esse si colorissero di nero, per meglio conservare il calorico a beneficio delle piante, e de' frutti; e 'l *Miller* ( *Dictionaries ec.* ) preferisce il color bianco, giudicando utile assai agli alberi fruttiferi la luce riflettuta dalle pareti. Io poi esorterei a proccurare alle piante, spezialmente *a spalliera*, e l'uno e l'altro vantaggio, con colorire di nero la metà del muro, cominciando dalla base, e l'altra metà di bianco; perciocchè il calorico gioverebbe al corpo delle piante, e la luce a' frutti di esse.

§. LVI Gli alberi fruttiferi si possono in primo luogo moltiplicare per via di semi. E benchè *Teofraſto* affermi che tali piante, nate dalle semenze, riescono come selvagge e peggiori; pure il noſtro *Porta* dimoſtra col fatto, che presso di Noi, molti alberi, nati da' proprj semi, danno gli ſiessi frutti, come prima. Così i peschi, i fichi, gli arancj, il lauro, il mirto, i pini, i cipressi, e le querce. *Palladio* afferma lo ſtesso de' sorbi, e di altre piante pomifere; e *Varrone* dice, che tutte le varietà di fichi, come que' di Chio, di Calcide, della Lidia, e dell' Affrica, vennero in Italia per mezzo di semi. Tra' Greci *Panfilo* assicura, che ogni genere, nato di seme, produce,

il

il suo genere primitivo, fuorchè l'olivo, che produce l'olivaſtro. Secondo le mie osservazioni su i semi delle pere, e delle mele posti nelle ajuole, concimate con fimo pecorino, o con quello de' colombi, mescolato con le vinacce, tra il levante e 'l mezzogiorno; dopo di avere diradate le piante, quelle che sono rimaſte a dimora, hanno col tempo dato frutti di qualità diversa, ma migliori de' primi, e talvolta nuovi affatto. E vengo assicurato, che i noccioli delle pesche danno piante, e frutti della qualità medesima. Quindi l'accorto Giardiniere, per moltiplicare le varietà, dovrebbe lasciare crescere e fruttificare le diverse piante, nate da seme, e dopo di averne provato i frutti, lasciare i nuovi, e gli ottimi, e inneſtare soltanto quelle piante, i cui frutti hanno bisogno di miglioramento. E giova assai alla fecondazione, prima di piantare i semi, di tenerli per ore 5 in 6 in infusione dentro un vaso di acqua, in cui vi sia ſtato disciolto un poco di salnitro.

§. LVII In *secondo luogo* per mezzo delle semplici *radici* si possono moltiplicare quegli alberi, che hanno le radici vive, detti perciò *viviradices*; come i peri, i granati, i pruni, e gli olmi, secondo *Teofraſto*; e secondo *Virgilio*, i ciriegj, gli olmi, e i lauri: però i peri, e i cotogni, che mettono radici lunghe, dice il noſtro *Porta*, si moltiplicano per mez-

zo delle radici vicine, e delle lontane; non così l'abete, il pino, il larice, la palma, il cedro, e il cipresso, a' quali è negata la generazione de' nipoti. Quelle piante poi, che hanno le radici nodose, come le canne, tanto semplici, che da zucchero; alle quali io aggiungo il *gengiovo*; da ciascun nodo producono e il germe, e la radice. Dalle radici insiem con i virgulti, detti da' noftri *barbatelle*, e *ftolones* da' Latini.; eh' era il cognome della famiglia *Licinia*, che inventò un tal mezzo da propagare le piante; si moltiplicano, secondo *Plinio*, i granati, i *nocelli*, i meli, i sorbi, i nespoli, i frassini, i fichi, e particolarmente le viti; e, secondo *Virgilio*, anche i ciriegi, i giuggioli, i noci, la pervinca, o laureola, la sabina, e il mirto: Il solo cotogno degenera a queſto modo piantato. In *terzo luogo* gli alberi si possono moltiplicare per mezzo delle *propaggini*, che si fanno, o con interrare un ramo di essi in qualche fossa, e con tagliarlo, dopo che avrà messo radici; o con adattare un vaso spaccato di argilla intorno al ramo, e poi reciderlo, restando nel vaso la nuova pianta con le radici: così noi moltiplichiamo gli agrumi; e non altrimenti si possono propagare gli olivi, i salci, e i castagni. In *quarto luogo* per mezzo de' tronchi, delle verghelle, de' *pali* ec. si moltiplicano gli olivi, come abbiam detto sopra; e per mezzo

de'

de' rami, detti *taleae* da' Latini, si possono anche accrescere i mirti; i mori, o *gelsi*, e i nespoli; e secondo *Didimo*, i mandorli, i peri, i cedri, i meli, i cotogni, i pioppi, bianco, e nero, l'edera; i giuggioli; i caſtagni, le viti; i salci; il busso, il citiso; sorta di frutice, e la palma. Da' germogli poi scavezzati; o sia senza cima, nascono il sambuco, il cotogno; il pioppo, l'alno, il salcio, e il rovo. E da que' con la cima nascono i fichi; e le viti, e i salci; non così i peri, i mandorli, gli olivi, e il lauro. Le piante di foglia grassa, come i diversi *cactus*, ec., si moltiplicano col mezzo delle foglie; e in fine i gigli, secondo *Teofraſto*, si moltiplicano per *lachrymàm*, o sia per mezzo della *gomma*, che scaturiscono; e si dica lo ſtesso dell'*equapio*. Il tempo poi di seminare le piante fruttifere, di piantare i rami, ec. si giudica ottimo quello di primavera; e il tempo di trasferire le piantoline, ottimo quello di autunno. Nel trasportare, dice *Teofraſto*, non diminuire le radici col ferro; ſtolta cosa essendo il perdere le radici, che abbiamo, per acquiſtare le nuove. E quanto al suolo, *Plinio* vuole, che la terra sia simile, o migliore di quella del vivajo; *Didimo*, che sia migliore del tutto; e *Teofraſto*, che sia simile, o almeno inferiore; perciocchè, dice quest'ultimo, se il fondo sarà ugualmente buono, non si avrà nessun cambia-

biamento; serbando le piante l'antico tenore di vita. In fatti gli animali dal latte passano al cibo, e dal cibo tenero al più duro.

§. LVIII L'innesto non è altro, che il prendere la marza da un albero, e di riporla in un altro, acciocchè insiem si uniscano; forzando il tronco a generare il pollone sovrimposto. Non v'ha alcun dubbio, che col mezzo dell'innesto si emendano i vizj, e i difetti di alcuni frutti. In fatti il colore si ottiene dal tronco sottoposto. Innesta, *Diofane* scrive, dopo *Tarentino*, il cedro, il pero, il melo ec. nel moro, o gelso, ed avrai i cedri, le pere, e le mele rosse. Ed anche l'odore si ottiene dal tronco, perciocchè *Diofane* assicura, che i meli innestati nel cotogno, portano frutti più belli, e odorosi come le cotogne. E similmente il sapore proviene del tronco. *Varrone* scrive, che se innesterai un pero buono in una peruggine, non avrai il frutto sì gustoso, che se lo innesterai in altro pero, che non sia selvaggio. E in fine la grandezza de' frutti varia per ragion del tronco. S'innesti il nespolo sul cotogno, ed avrai frutti più grandi dell'ordinario; ed osserverai lo stesso del limoncello piccolo innestato sul cedro. Al contrario, dice il *Porta*, seguendo il precetto di *Florentino*, se innesterai il pesco, che vive poco, nel pruno, avrai l'albero di più lunga età, ma i frutti diverranno minori. *Tarentino* ebbe le

uve

uve mature in primavera, innestando la vite negra nel ciriegio, che in quel tempo dà i suoi frutti maturi. E per avere pesche tempestive, il *Porta* suggerisce ad innestare il pesco sul mandorlo. *Palladio* assicura, che si avranno le pesche senza nocciolo, se inserirai il ramuscello del pesco nel buco d'un salcio; tenendolo fermo, perchè s'incorpori in esso, e con tagliare poi il ramo dalle parte del pesco. E lo stesso si dice avvenire nel ciriegio. Il Dottore *G. Beal*; siccome si legge nel Vol. VI del *Comp. delle Trans. fil. pag.* 134; pretende, che il legno del cuore dell'albero abbia gran relazione co'noccioli, e co'granelli negli alberi fruttiferi; che se l'albero è incavato, e voto, le sue frutta saranno senza noccioli, e senza granelli; e che possiamo, traforando le radici, proccurarci delle frutta di natura siffatta. Diversi sono i modi da innestare le piante. E primieramente si può fare l'innesto *a scorza*, o buccia, con mettere le marze fra la corteccia e l'alburno; e si dirà *innesto a corona*, se inserirai intorno due o più marze, essendo il tronco grosso, distanti dita 4 l'una dall'altra: 2, *a squarcio*, con introdurre nella fenditura già fatta nella pianta svettata, la marza: 3, *a scudo*, o *a pezza*, con mettere una gemma con la sua corteccia, che rappresenti questa figura V, o pure un rettangolo: 4, a *bocciuolo*, o anelletto, o zufolo, con introdur-

re

re la buccia circolare a guisa di astuccio nel tronco scortecciato; e questi due ultimi metodi convengono meglio agli alberi, che hanno scorza sugosa, e forte, come il fico, il limone, ec. Finalmente evvi altra maniera d' innestare, che dicesi *ad arco*, o *in vicinanza*, o pure *per approssimazione*, e da' Latini *ablactatio*; e si fa con tirare il ramo di quell'albero, dal quale si vuole prendere l' innesto, e con farlo passare in mezzo ad altro ramo di diversa pianta, che si vuole innestare; scarnandone da ambo i lati quella parte, che dee restare in mezzo alla fenditura del secondo ramo; e con disporre, che le cortecce d' amendue si combaccino, e che il ramo introdotto esca dalla fessura, guardando in alto. Dopo un anno, se ha preso, si taglia. Gli Antichi coprivano la ferita dell' innesto con terriccio e con foglie, o con croste di terra legate con paglia; e molti de' moderni adoperano certo impiastro composto di cera, di trementina, di pece, e di sego a parti uguali. Nel Vol. VI del *Compendio delle Transazioni filosofiche* ec. alla pag. 85, si legge la maniera di allevare facilmente gli alberi fruttiferi, col mezzo dell' innesto a *linguetta*. Prendete un pezzo di radice di melo, di pero ec., lungo pollici 6 in circa, e tagliatelo obbliquamente sopra la lunghezza di un pollice circa: più tagliate la marza similmente sopra la stessa lunghezza; e congiunti

giunti bene i due tagli, metti intorno alla giuntura della ſtoppa : in fine collocate la radice così inneſtata nella terra, alla profondità di pollici 10, o 12, in guisa che la giuntura sia sotterrata a' pollici 4 almeno di profondità, perchè si mantenga sempre umida. L' Autore assicura, che di 40 giovani piantoni, inneſtati a queſto modo, tutti riuscirono, e quattro di essi produssero, e maturarono il frutto nell'anno medesimo. Il Sig. *Jatta* di Conversano, mio Amico, suggerisce in una sua *Memoria*, impressa in Napoli nel 1796, l' inneſto a *conio*, ben noto agli Antichi, e spezialmente a *Columella* ( *cap.* 26 ) : esso consiſte nel recidere il tronco della piantolina, su di cui si vuole porre l'inneſto ; nello spaccare con coltello, e meglio con scalpello, lo ſtesso tronco, e nel mettervi dentro le marze, dispoſte a *conio*, tagliandole da ambe le parti. Il N. A. per recidere i tronchi delle piantoline, propone una forbice con le gambe lunghe, e con maniche di legno; e, seguendo la dottrina degli Antichi, vuole l' inneſto a *pian terreno*, per avere frutta più saporite, e più gentili ; oltre a che l' inneſto quanto più a basso si fa, tanto meglio cresce, e viene robuſto ; essendo vicino all' umore della terra. Le marze poi si possono legare con ispago, con empire di terra il vuoto, che reſta tra marza e marza. Il Sig. *Jatta* assicura di avere avuto frutti da' suoi

suoi innesti a *conio*, dopo anni 6; bisognandovene 12, per ottenerli dagl'innesti a *corona*. Nè si tema di breve durata di simili innesti; perciocchè quando l'innestatura è vicino terra, può la marza stessa barbare, siccome avviene, a beneficio di tutta la pianta. Le lamine poi della forbice debbono essere di acciajo, e una di esse *dentata*, per tenere fisso il picciolo tronco, che dee ricevere il taglio; e l'altra affilata a coltello tagliante. Il perno, che unisce le due lamine dee essere a vite, che dalla parte opposta viene chiusa da una *chiocciola*, o sia madrevite. E prima di adoperarla, con *temperino* si tolga la corteccia, e si segni il luogo del taglio; e recidendo, si metta la parte dentata della forbice al di sopra, e la tagliente al di sotto, acciocchè stringendosi le lamine, i denti si conficchino nel legno, che cadrà reciso, senza che offeso rimanga il soggetto, che riceverà l'innesto. Per conio poi il Sig. *Jatta* si è servito di un ferro, lungo pal. 1, e mezzo, con un anello nella parte opposta, per cavarla fuora con molta speditezza. *Columella* propone un acuto scalpello, ch'è meglio all'uopo. Finalmente per avere la *bizzarria*, ch'è un pomo composto di arancia e di limone, o pure di limone, e di cedrato, basterà, dice il nostro *Porta* nella sua *Magia naturale*, *l.* 2, *c.* 2, unire nello stesso innesto due occhj differenti, divisi per mezzo.

§. LIX

§. LIX Nel formare gl' innesti, bisogna avvertire in primo luogo, che l'innesto si dee fare in alberi dello stesso genere; che abbiano una corteccia consimile; che produchino un frutto della medesima categoria, e al tempo stesso; e che i frutti abbiano un pericarpio simile: Così mal s'innesterebbe un pesco, o un pero su del pino, o su di altra pianta resinosa, o sempre verde; e 'l giuggiolo, o il nespolo sul sambuco, o sul salcio; essendo l'innesto una modificazione di specie, e non già una trasmutazione di genere. Sulle sole radici poi gl'innesti si attaccano tutti; secondo che si legge nel Tom. III degli *Atti della Società economica di Berna*. E giova di ricordare quì quel tanto, che *Plinio* racconta (*L.* 17, *c.* 16), cioè di aver Egli veduto presso Tivoli un tiglio, carico ne' diversi suoi rami e di noci, e di fichi, e di uve, e di pere, e di mele, e di granate ec. Ma conchiude, che breve fu la vita di quell'albero. In secondo luogo si badi, dice *Columella*, a prendere le marze grosse come il dito mignolo dagli alberi teneri e feraci, e da' ramuscelli annicoli, che guardano l'oriente; e le cui gemme, che debbono essere vicine, abbiano cominciato ad enfiarsi. E le marze sieno biforcute, o triforcute. *Florentino* osserva, che i rami di un anno crescono subito, ma sono infecondi: dunque prenderemo le marze da' ramuscelli, che hanno da-

to già frutto, e che contano anni due almeno. Nè tutte le piante hanno i rami succolenti nelle ſteſſe parti: così i fichi e le viti sono rigogliosi nelle cime de' rami, e secchi nel mezzo; gli olivi per lo contrario nel mezzo hanno vigore, e nelle eſtremità languidezza; il che servirà alla scelta delle marze. E *Teofraſto* narra, che miglior cosa sia l'inneſtare una pianta domeſtica su la selvaggia, che il contrario; perciocchè il tronco della selvaggia somminiſtra più umore, che la domeſtica non fa; ed io aggiugno, che la prima meglio che la seconda resiſte al freddo, e alle gelate, e al secco. Egli però è fuori di dubbio, come *Varrone* insegna, che i frutti riescono più dolci nel secondo caso, che nel primo; cioè facendo l'inneſto su di una pianta domeſtica. Nè gli Agricoltori ignorano, che mal riescono gl'inneſti su le piante di natura oliose, e resinose, come i pini, i cipressi ec. E si agita fra i ruſtici la quiſtione seguente: se miglior cosa sia seminare le piante nel Giardino, e poi inneſtarle, e in ultimo trasferirle a dimora; o pure inneſtarle nelle selve, e quindi trasportarle nel Pometo? La sperienza, dice il noſtro *Porta*, è a favore della prima parte della controversia. In ultimo se desiderate che gli alberi inneſtati portino frutti nello ſteſso anno dell' inneſto; tagliate una marza antica, che abbia le gemme e i fiori gonfj, e che

nel-

nell'anno appresso è per produrre frutti; e in tal modo si avrà ciò, che si domanda; e queſta maniera d'inneſtare vien detta da' Ruſtici *ad occhio dormiente*. Però esso inneſto si vuole fare nel Luglio, o in tempo, in cui la corteccia del soggetto è umorosa. Si apre la corteccia, e a guisa di saetta vi si adatta la marza, ben affilata in punta, e si attacca. E queſto modo si dice anche da alcuni a *saetta*. E quanto al tempo più proprio per inneſtare, ogni contrada ha le particolari sue osservazioni, alle quali bisogna appoggiarsi. E poichè la germinazione si fa in primavera, e nell'autunno, in queſte ſtagioni si può inneſtare *ad occhio*, o *a scudo*, o *a pezza*, come si pratica negli agrumi ec. *Catone* raccomanda l'inneſto de' peri, e de' meli nella primavera; e dopo il solſtizio autunnale quello degli olivi, e de' fichi. E dice il noſtro *Porta*, che tutti i Georgici comandano l'inneſto a luna crescente; ma noi osserviamo il contrario; perciocchè gli alberi in tale tempo inneſtati, producono legno più che frutti: ed accade l'opposto nella Luna mancante. Si vegga ciò, che abbiam detto sopra, trattando dell'inneſto degli olivi. Nel trasportare poi gli alberi, si metta nel fondo delle fosse, già apparecchiate, o pagliariccio, o foglie secche, o ciottoli, o altre materie da non fermare l'acqua a danno delle radici, che amano l'umido solamente di passaggio. Ma è

ormai tempo di fare passaggio alla potatura degli alberi fruttiferi.

## CAPO VIII

*Segue lo stesso argomento.*

§. LX Diverse sono le maniere di educare gli alberi da frutto. La prima, e la più naturale è quella ad *alberi isolati*, ed esposti all'aria libera ne' debiti intervalli, detta da' Francesi *en plen vent*: la seconda è a *mezzo tronco* (*a demitige*), tenendo gli alberi innalzati a mezza altezza: la terza ad *alberi nani*, o sia ne' vasi, ed ancora nello stesso pometo, o lungo i viali; detta da' Francesi a *buisson*: e la quarta ad alberi a *spalliera*, e a *controspalliera*. La prima è la migliore di tutte, e giova assai agli alberi *pomiferi* in particolare. L' oggetto della potatura dee essere quello di togliere i rami superflui; e di dirigere i rami utili a buon fine, cioè alla fruttificazione, e alla lunga durata della pianta, che si vuole sempre guardare nel potamento. E giova avvertire quì, che siccome si dicono *gemme da fiori* quelle, che sono più grosse, e più rotonde, e che debbono produrre soltanto il frutto; *gemme da foglie*, quelle, che sono più piccole, e che debbono produrre soli rami, e foglie; e *gemme da fiori insieme*, e *da*

*fo-*

*foglie* quelle, che portano gli uni, e le altre: così i rami vengono distinti dagli Autori in qualità differenti. I primi si dicono *rami legnosi*, o sia *da legno*, detti da' Francesi *branches a bois*; e che formano l'ossatura della pianta: i secondi si appellano *rami da frutto*, o *fruttiferi* ( *branches a fruit* ); e che sono più pieghevoli degli altri, più sottili, avendo le gemme più gonfie, e vicine assai fra di esse: i terzi si dicono *rami ingordi*, o *succioni*, o *poppajoni* ( *branches gourmandes* ), che spuntano da' rami legnosi, essendo robusti, diritti, e lunghi, ed avendo la corteccia liscia, le gemme piccole, appianate, e distanti assai fra di esse; le quali poi non si sviluppano che in sottili ramuscelli da foglie: i quarti si nominano *rami falsi* ( *branches de faux bois* ), che nascono pure con debolezza su' rami legnosi più vecchj; e che essendo grandi, e di poco vigore, tendono solo ad allungarsi, avendo le gemme lontane, e poco nudrite: i quinti in fine si dicono *rami storti*, o *storpiati*, di cattivo aspetto ( *branches chiffonés* ), che nascendo in mezzo agli altri rami, li confondono del tutto: essi, che sovente compariscono nella parte inferiore de' rami grossi, sono sottili, e incapaci a produrre o legno buono, o frutto.

§. LXI. Ciò premesso, noi ragioneremo prima delle diverse figure, e poi de' rami differenti, in quanto alla potatura. E in riguardo

agli *alberi isolati*, ogni genere, ed ogni specie dee serbare una distanza determinata fra gl' individui, che si vogliono piantare a *quinconce* ne' Giardini; e a giusto intervallo ne' poderi; e nelle vigne; e della quale distanza diremo nella cultura particolare de' medesimi. Gli alberi a *mezzo tronco* si lasciano crescere fino all'altezza di palmi 8 in 9; e quindi si allargano ad arte i rami principali, che, per mezzo del taglio non si dee permettere, che si estendano più di palmi 5 in 6. Gli *alberi nani*, che si ottengono, qualora si piantano a rovescio i fichi, i peschi, ed altri frutti; cioè con i ramuscelli in terra, e con le radici in aria; si vogliono disporre a forma d'imbuto, restando vuoti affatto nel mezzo; e i loro rami maestri da un palmo in circa sopra al suolo, si debbono estendere, e condurre all'altezza di palmi 6 in 7; facendo uso del ferro, acciocchè non oltrepassino la misura prescritta. Da' rami laterali escono molti ramuscelli da frutto, che con la diligente potatura si riducono al numero, e alla lunghezza, che conviene. Questi ramuscelli si caricano di gran copia di frutti, pendenti per lo più al di fuori. Nelle vicinanze di Parigi si veggono piante nane assai, e spezialmente di peri, e di meli tanto di autunno, che d'inverno, i quali producono in molta abbondanza: non così in Napoli, e nella nostra Italia, non raccogliendo

do Noi che frutti in picciola quantità. E la cagione si vuole attribuire i all'ardore dell'està, che in Italia è maggiore assai di quello di Parigi; e a alle rare piogge, che ne' mesi estivi noi abbiamo, e che in Parigi sono più frequenti. Quindi esorterei i nostri Italiani o a disporre gli alberi fruttiferi a *mezzo tronco*, non curando i *nani*; o pure, volendo i secondi, a lasciare in mezzo alle piante i rami da legno, con qualche maggiore copia, acciocchè i raggj solari di està venissero frenati e indeboliti dal gran numero delle foglie. La figura a *spalliera*; dovendo il muro guardare l'oriente, o il mezzogiorno; conviene agli agrumi, a i mandorli, a i lazzaroli, e a tutte le piante *drupifere*, con legare i ramuscelli allora che sono teneri: la *controspalliera* poi, che si fa lungo i viali de' Giardini, con i sostegni di legname di quercia, o di castagno, conviene agli alberi di està; perchè que', che maturano i frutti nell'autunno, e nell'inverno, a cagione dell'ingombramento de' rami, e delle foglie, non godono de' raggj del Sole, nè della ventilazione; i quali ostacoli privano i frutti del colore, e del sapore. E facendo passaggio alla potatura, tutti i rami *storti*, e que' detti di *falso legno*, si debbono assolutamente recidere; con praticare lo stesso, sebbene con qualche moderazione, con i rami *ingordi*, i quali, è bene, che spesso spesso si taglino, o per me-

tà, se l'albero è forte; o interamente, se l'albero è debole, potendo essi servire a guarnire una parte delle piante, che sia rimasta troppo spogliata. E de' rami fruttiferi si lasciano sussistere i più robusti, con recidere i più deboli, essendosi moltiplicati; con potare sopra tre, o quattro occhj i rami robusti de' peri, e de' meli, e a maggiore lunghezza que' de' susini. Finalmente gli stessi rami *legnosi* si debbono ritenere col taglio nella misura conveniente all'età, e alle forze della pianta, alla grassezza, o magrezza del suolo, e alla figura prefissa. In somma il buon Giardiniero dee proccurare, che il tronco degli alberi da frutto sia diritto, e senza alcun morbo; che i rami principali sieno nella grossezza, e nel numero, come si è detto per gli olivi (§. XX); e che col mezzo del taglio (che si dee coprire o con cera gialla, o con pece, o con l'unguento di S. Fiacre ec.), che si dee fare sempre a *unghia*; il sugo vitale delle piante si spinga dove si desidera; essendo effetto dell'imperizia, e della negligenza de' Rustici, il non avere ogni anno una giusta porzione di frutti, qualora non accada qualche straordinario disordine delle stagioni. E se finalmente qualche ramo divien secco, esso si dee recidere fino al vivo, acciocchè il cadaverico non guasti il sano.

§. LXII Spesse volte avviene, che non pochi

chi alberi da frutto sia per la bontà del terreno, sia per l'abbondanza del succo, producano rami assai, molte frondi, e frutto scarso, o niuno. In simil caso si piegano, e leggiermente si torcono i rami, che hanno gli occhj, o germi più vicini, o più gonfj, e con giunco si legano ad un altro ramo: così le piante diverranno ben presto feconde, perchè l'umore astretto a descrivere una curva, rallenterà il suo corso, e si determinerà a fecondare i germi, e a nudrire i frutti. Ho veduto non ha guari un portogallo nano, e dispoſto a palla, ben vegeto, ma senza fiori, e senza frutti; ed avendone interrogato il Giardiniero, mi ha rispoſto, che quella pianta era nata da seme, e che solo invecchiando, si sarebbe arricchita di frutti. Ed in vero, se le parti non si sono perfezionate, invano si chiede frutto dagli alberi. In oltre si raccomandano agli accorti Giardinieri le operazioni, che seguono: 1, di visitare in primavera le piante, per isvellere come si pratica nelle viti, ne' mandorli, negli agrumi, ec.; que' teneri rami e novelli, che si riconoscono per superflui e nocivi: il che fu chiamato da' Latini *surculorum avulsio*, ed oggi vien detto da' Francesi *ebourgeonnement*: 2, di diradare i teneri frutti, che si veggono in primavera a gran copia su' rami, eccetto che le ciriegie, i fichi ec.. E' cosa straordinaria l'osservare, che si ammazzano i figliuoli delle gatte,

delle

delle cagne ec. perchè le madri non soffrano molto nel nutricarli; e non è possibile il determinare un Giardiniero a diminuire nella loro acerbità i frutti del pometo. In vano ho cercato di persuadere Gente siffatta, che la pianta vive maggiore spazio di tempo; che ogni anno si avrebbe porzione di frutto; che miglior cosa sia, anche nel mercato, da trarne danajo, averne pochi, e grossi, e saporosi, che molti, e piccoli, e insipidi, e imperfetti. A che servono tanti piccoli portogalli, tante piccole pesche, tante pere, e tante mele, che pajono noci nella grossezza, e che, invece di glandule, e di polpa piena di grato umore, non posseggono che sole fibre tenaci, e gusto fatuo, e come di mestruo? Per la Gente povera, il Villano risponde, che ama di spendere poco. Sì, ma Voi, o Rustico, bene spesso vi dolete, che un colpo di vento ha portato via tutti que' frutti meschinelli, dopo di avere essi come smunto il ramo produttore, con pregiudizio di tutta la pianta; e che i vostri alberi fruttiferi vivono poco, e che la carestia gira sovente per lo vostro Giardino. Coloro, che soprintendono alla pubblica salute, dovrebbero impedire la vendita di tali frutti, che per verità, recano molto danno alla sanità de' Popoli. 3, di spuntare con mano, o con falcetto, le vette di que' rami, sopra i quali si veggono già legati i piccioli frutti, come in molti luoghi si pratica

tica con i tralci delle viti ; acciocchè l'umore non trascorra, ma bensì si resti a satollare i medesimi: la quale spuntatura, detta d'Francesi *pincement*, giova grandemente agli altri alberi sì pomiferi, che drupiferi. Nell'anno 1789 accorciai in Salerno diversi rami di pruni, o susini, detti *pappacoda*; e nella raccolta io ebbi frutti graziosissimi, oltre l'usato, e di vago color giallo, ch'era l'indizio della squisitezza del sapore. Anche i peschi trattati allo stesso modo, mi hanno dato frutti particolarmente gustosi: 4, in fine di *sfogliare*, come si pratica pure con le uve, que'frutti, che a cagione delle molte frondi, non godono della bella faccia del Sole; il che giova assai non solo al bel colore, ma anche alla più perfetta maturità di essi: la quale operazione è più opportuna a'frutti di autunno, e d'inverno; che a quei di està, parlando della nostra Italia, dove il Sole è ardente. E posso assicurare il mio Lettore, che avendo io fatto sfogliare nel 1791 un pesco, le cui foglie sono lunghe, e spesse, e che sovente nascondono i frutti; ebbi frutti coloriti nella maggior parte, e graziosissimi al gusto.

§. LXIII Per accelerare l'accrescimento degli alberi, il Dottor *Hales* propose la lavanda del tronco; e 'l Sig. *Evelyn* lo spazzolare i medesimi. Il Sig. *Marsham* inglese, assicura nel Vol. VI del *Comp. delle Trans. filosof. pag.* 77,

di

di averne fatta la sperienza, con lavare, e con spazzolare con grossa tela, dalla primavera fino all'autunno, per 4, o 5 volte la settimana, e dopo i mesi piovosi, molto di rado, alcune piccole piante di faggio. I risultati furono, che i faggj trattati a questo modo, dopo il corso di un anno, e paragonati con altre simili piante, e della stessa età, non lavate, nè spazzolate; crebbero in altezza decimi *noni*, e ancor più de' secondi. Nel 1793 feci ancor io in Salerno la sperienza, che segue. Di quattro piantoline di fichi, chiamati volgarmente *ottati*, ne cominciai dal mese di Maggio per tutto Ottobre, a lavare insieme e a spazzolare (avvalendomi della stoppa) due soltanto, lasciando le altre intatte. Questa operazione fu replicata 3, o 4 volte la settimana, nelle prime ore matutine, dopo la nascita del Sole. Se pioveva, io cessava il mio esercizio. Dal Novembre fino a Maggio nelle sole giornate chiare, ma non fredde, nè piovose, nè ventose, vennero lavate le mie piantoline. Passato l'anno, trovai, che i piccioli fichi lasciati a se medesimi, da' palmi 4 di altezza, che prima aveano, si erano sollevati a' palmi 4 e mezzo; e per lo contrario, i fichi lavati, e spazzolati da palmi 4 in circa erano giunti a' palmi 5, meno linee 3. In oltre il Sig. N. nello stesso *Compendio* ec. vol. VI, pag. 135, del mezzo parlando di fare giungere gli alberi ad

una

una grossezza ſtraordinaria, suggerisce di seminare le semenze, e di collocare i noccioli dentro alle ajuole, nel preciso momento, che il Sole entra nell'equinozio della primavera; e quando le piante sono in istato di essere levate di terra, e trapiantate, bisogna scegliere sempre per tal operazione il tempo della Luna piena. L'Autore poi per conoscere il punto preciso dell'equinozio, prescrive di mettere della cenere di sarmento di vite in un vaso nettissimo di acqua di fonte, o di pioggia, che sia chiarissima; e di lasciare questo mescuglio in riposo dal dì 19 di Marzo fino al giorno 21. Nel momento dell'equinozio, la cenere turberà l'acqua, ed allora è il tempo di mettere le semenze, e i noccioli in terra.

§. LXIV La maniera di forzare gli alberi a rendere frutto, è stata mostrata a' Georgici dalla Natura stessa. Sovente le viti co' loro capreoli si avviticchiano a' ramuscelli o degli olivi, o de'pruni, o degli albicocchi ec.; e noi veggiamo que' ramuscelli ligati e ristretti, carichi di frutto in paragone degli altri rami vicini. Nel Vol. VI del più volte citato *Compendio* ec., pag. 121, si leggono le *Sperienze* del Sig. *Keane Fitzgerald sopra la maniera di arrestare, ed impedire il sovrabbondante accrescimento degli alberi fruttiferi, e di disporli a portare frutto*. La prima sperienza consisteva nel levare via una parte della corteccia de'

rami principali, a' giovani alberi, piantati in un suolo ubertoso. Queſto metodo, dice l'Autore, era riuscito per farli toſto fruttare in abbondanza; ma esso lascia una ferita schifosa, e rincrescevole a vedersi, e il legno sen reſta nudo, e soggetto a putrefarsi in queſta parte. Quindi Egli adoperò queſt' altro modo. Nel 1758 verso la metà di Agoſto fece incidere circolarmente i rami principali di un pruno *d'Orleans*, alla grossezza, o sia larghezza di pollici 3 in 4: tagliò perpendicolarmente dall' una all' altra incisione; levò via la zona di tutta intera la corteccia, ed ebbe l'attenzione, e la cura di coprirla, non meno che la porzione dell' albero, che reſtava ignuda, per difenderla dalle impressioni dell' aria. Dopo un quarto di ora, quando la ferita cominciava a gettare dell' umore, ripose la corteccia con tutta la diligenza, avvolgendola ben bene di ſtoppa, talchè le incisioni ne reſtarono coperte sopra e sotto un mezzo pollice circa. E lo ſtesso fu praticato con diversi ciriegj, e con due pruni *perniconi*. Dopo un mese la corteccia di queſti alberi cominciò ad enfiarsi di sopra, e di sotto alla legatura; ed essendo ſtati sciolti, si trovò, che le zone aveano tutte ripigliato bene, ed erano cicatrizzate; a riserva d'una sola, ch'era sul ramo principale di un pruno *pernicone*. Di bel nuovo furono tutti leggiermente legati con iſtoppa; e nel principio della

seguente està, levati i legami, si trovarono tutti sani, e floridi, con portare appresso frutto in abbondanza, benchè l'anno corresse scarso di tali produzioni. Altre sperienze furono fatte appresso su i meli, su i peri, sul pesconoce ec., e tutte riuscirono felicemente.

§. LXV Il Conte *de Buffon* ( *Stor. nat.* ec. tom. 7, *ediz. di Antonio Zatta*, *Ven.* 1787, p. 238, e seqq. ) assicura di avere fatto la stessa sperienza, con togliere alli 18 di Dicembre, a parecchie querce, e a non pochi alberi fruttiferi, la corteccia circolarmente alla larghezza di pollici 3, e a' piedi 3 al di sopra della terra; e dice, che questo sia un mezzo sicuro di affrettare le produzioni; poichè gli alberi fioriscono circa settimane 3 prima degli altri, e nel primo anno somministrano frutti primaticci, e buoni assai. In oltre dice il lodato Autore, che in vece di levare la scorza, Egli legò qualche volta il ramo, o il tronco degli alberi con una picciola corda, o con la stoppa, e l'effetto fu il medesimo, raccogliendo frutti da quelle piante infruttifere da molto tempo. Feci ancor io legare nel 1796 ne' rami principali, un portogallo, e un limone da pane, che non davano mica frutto. La legatura fu fatta nel Novembre, e nel Maggio uscirono i fiori, e nell'Ottobre comparvero anche i frutti. Nel libro intitolato: il *Gentiluomo Coltivatore* ( tom. 17, c. 12 e

13, Venezia 1780 ) si leggono a un di presso le sperienze medesime. Finalmente il Conte *Trifone Smecchia* in una sua Operetta Ms. col titolo: *Del render gli alberi fecondi*, data in Baosichi, nelle Bocche di Cattaro, a i 4 di Novembre 1791; che serbo presso di me, riferisce diversi sperimenti fatti su i limoni, su gli aranci, su gli olivi ec. avvalendosi delle legature, e tutte riuscirono giusta il desiderio. Ecco i *risultati* delle sue sperienze, appartenenti tanto al *basso*, che all'*alto* delle Piante; come pure a tutta la *Pianta*: 1, il legame intercetta il succo, che dalle radici, e dalle parti inferiori dell'albero, per mezzo della corteccia, o tra questa e il legno per gli vasi longitudinali si dovea portare alle parti più alte della pianta: 2, il succo intercettato si dispone a dare nuovi rami vigorosi, spezialmente nel luogo, dove si arresta, ch'è sotto al contatto del legame: 3, quanto maggiore è cotesto intercettamento, altrettanto è più sollecita la ramificazione al di sotto del legame, e la formazione delle radici corrispondenti: 4, il legame intercetta il succo, che dalle foglie, e dalla corteccia superiore si dovea portare alle radici dell'albero; accrescendo la sostanza di esso più, che il succo ascendente non fa; e con recedere verso i rami, senza che ne formi de' nuovi, moltiplica e i fiori, e i frutti: 5, più copiosa è la produzione de' frut-

frutti ; quanto maggiore è l'intercettamento del succo : 6, questo succo in copia unito accelera spesso per settimane e l'efflorescenza, e la fruttificazione, talchè dona a noi frutti primaticci : 7, l'albero ingrossandosi ne' rami, e nel tronco, non rompe il legame, che lo stringe ; esso non marcisce, ma sovente dopo il primo, o dopo il secondo anno trovasi coperto, e incorporato con la sostanza dell'albero : 8 finalmente, il succo intercettato serve ad accrescere principalmente la solidità del legno, il quale acquista tanta maggiore durezza, quanto maggiore è l'intercettamento del succo. Ora applicando queste dottrine alle pratiche utili per gli Agricoltori, dice il Sig. Conte, che dopo di avere legate le piante, si può fare in esse l'innesto, cioè nella parte inferiore alla legatura, o a *penna*, o sia a *saetta*, o pure ad *occhio*, o sia a *scudo*, o sia a *pezza* : questi innesti prenderebbero senza molta difficoltà, a cagione della gran copia del succo in quel luogo raccolto ; e crescerebbero con maggiore vigore, che gli altri innesti non fanno. Di più legando gli alberi vecchj al basso de' rami maggiori, avremo de' rami nuovi, che sortiranno di sotto alle legature ; i quali novelli rami nel secondo anno si possono fare crescere, tagliando o in parte, o in tutto i rami vecchj ; e in tal modo si possono fare ringiovanire gli alberi antichi. E lo stesso si può

praticare con gli alberi deboli. Finalmente il Sig. Conte dice, che le legature si possono fare in ogni ſtagione, quantunque migliori sieno quelle, che si fanno in autunno, e quando l'albero non ha i suoi frutti; che il filo torto della canape sia il più atto a tale uopo; e che il filo, con cui si legherà il ramo della pianta, dee cingerla solo quattro volte, delle quali tre solamente la ſtringeranno, servendo la quarta per fermare la legatura.

§. LXVI Generalmente parlando, la ſterilità è una malattia dannosa degli alberi da frutto. Essa può nascere o dalla soverchia copia di umore nelle piante vigorose; o dalla scarsezza di alimento nelle piante deboli; dal che avviene, che i fiori cadano innanzi tempo con la perdita de' frutti. Oltre alle legature per gli alberi, che o non danno, o rendono poco frutto; i Georgici sì antichi, che moderni ne hanno lasciato i rimedj seguenti. E in *primo luogo*, *Paxamo* dice, che avrai alberi vegeti e fruttiferi, se, dopo di avere scoverte le radici di essi, le irrigherai con orina umana, o pure con quella del beſtiame. In *secondo luogo*, *Didimo* afferma, che le paglie delle fave, e degli altri legumi poſte intorno alla ceppaja, giovano a tutti gli alberi. *Terzo*, perchè le piante non rigettino le frondi, e i fiori, i fratelli *Quintilj* suggeriscono a mettere intorno alle radici, già scoverte con zappa, le pa-

paglie delle fave temperate con acqua; e perchè non lascino i frutti, *Sozione* scrive, di circondare a modo di corona il tronco della pianta con il *loglio*, che vegeta insiem col frumento, svelto con tutte le radici. Sia pure così, come l'Autore asserisce. *Quarto*, che gli alberi non saranno guasti da' vermi, se metterai il fimo de' piccioni intorno alle radici; e *Plinio* scrive, che se fenderai la radice, e nella fessura metterai un sasso, l'albero porterà frutto, e diverrà fertile; trattando delle piante pomifere, alle quali anche giova assai l'acqua de' lupini cotti. E *quinto*, che agli altri alberi infermi giovano e la feccia del vino, e i lupini seminati intorno alle radici di essi. Fra i moderni poi alcuni suggeriscono la *dieta*, con tenere scoverte le radici degli alberi per qualche settimana, e con metterci dopo terreno arenoso, e ghiajoso, e più secco del primo; altri ricorrono alle *incisioni*, e al *salasso*, ch'è un taglio di pollici 2, o 3 di lunghezza o nelle radici, o nel tronco, o ne' rami; e altri alle *scarificazioni*, aprendo la corteccia in diverse parti; e tutto ciò per diminuire l'affluenza del succo, contrario alla fruttificazione. Restano le piante *parasite*, come l'edera, il *musco* ec., le quali si debbono togliere, acciocchè non danneggino le piante. Finalmente diremo qualche cosa de' *parageli*. Sono moltissimi anni, dacchè io vidi in qual-

che nostro giardino alcune funi di sparto legate a' tronchi degli alberi fruttiferi in tempo d'inverno; la cui opposta estremità attaccata a grossa pietra andava a finire dentro un secchio pieno di acqua. Ed avendo su di ciò interrogato i vecchj Giardinieri, mi dissero, che quelle funi servivano contro alle gelate. Gli alberi veduti da me legati, erano di albicocchi, e di peschi, e di pruni ec. E fin da quel tempo intesi, che il freddo portandosi per sua indole ne' corpi, e ne' luoghi più caldi, passa naturalmente dall'albero alla fune, e dalla fune all'acqua, avendo queste tre ultime sostanze un calore relativo più grande di quello dell'aria, e del legno. Il Cav. di *Bieneberg* di Praga si fa Autore de' *parageli*, e alle nostre osservazioni aggiugne, che ogni albero non richiede un vaso particolare di acqua, ma che un vaso solo col mezzo delle funi può servire a molti alberi. Di più dice, che il vaso sia bene isolato, e che non sia coperto da' rami degli alberi, che si vogliono preservare dal gelo; nè dagli alberi vicini. Nel 1797 io legai il tronco di un pesco, e oltre al secchio pieno di acqua, nel quale fermai con grossa pietra l'estremità della fune; misi all'aria un altro secchio pieno di acqua, senza verun oggetto. La notte vi fu gelata, e la mattina trovai col paragone, che l'acqua del primo secchio era gelata alla profondità di pol-

lici

liei 3, e l'acqua del secondo era gelata appena alla profondità di mezzo pollice. Dal che conclusi, che il gelo dall'albero era passato per mezzo della fune nell'acqua. Anche il Sig. *Iese* Professore nell'Accademia di Liegnitz assicura, che venga praticato lo ſtesso nella Bassa Sassonia, in Pomerania, nella Prussia, e in molti luoghi della Polonia. Que' contadini, narra il lodato Autore, nella vigilia del S. Natale fanno molte focacce, che mettono, dopo di averle cavate dal forno, sopra delle paglie diſtese; e dopo di essersi quelle raffreddate, uniscono la paglia, e ne formano delle corde, come si fanno per avventura i noſtri *mazzi* di fieno; appresso legano il tronco degli alberi fruttiferi, usando la diligenza, che le funi giungano a terra; e toſto che possono avere della neve, cuoprono con essa l'eſtremità delle medesime. Anche le funi di canape possono servire al bisogno.

## CAPO IX

*Della coltura degli alberi fruttiferi in particolare: ove si tratta della raccolta e della conservazione de' frutti.*

§. LXVII. DElla particolar cultura degli alberi fruttiferi volendo noi sommariamente trattare, cominceremo dalle piante po-

*pomifere*. Il *pero* ( *pyrus communis*, L. ) con tutte le varietà de' suoi frutti, sieno di està, sieno di autunno, sieno d' inverno, van compreso nella classe XII *Icosandria*: esso ha i fiori a corimbo gambettato, e il frutto turbinato, o sia di figura a trottola ( volg. *strummolo* ), e per lo più con gambo, o pedicino lungo. Si distingue in selvaggio, detto *perugine*, ch'è spinoso, e i cui piccioli frutti sono di sapore aspro; e in *domestico*, che ha i frutti più o meno dolci, e secondo le varietà, di gusto differente. Siccome il *Duhamel* annovera sorte 119 di pere, il *Rozier* 120, il *Knoop* 87, il *Cupani* 73, il *Tournefort* 87, e il *Micheli* 145; così i Giardinieri napoletani ne contano 60, e alcuni 72. Fra gli antichi *Columella* ne ricorda varietà 17, e sono la *crustumina*, la *regia*, la *signina*, la *tarentina*, ovvero *syria*, la *purpurea*, la *ordacea*, l' *aniciana*, la *neviana*, la *favoniana*, la *lateritana*, la *dolabelliana*, la *turraniana*, la *volema*, la *mulsa*, la *praecocia*, la *venerea*, e altre, che si tralasciano. Il nostro *Porta* ( *Villae* l. 5, c. 14 ) distinguendo le pere primitive dalle estive, e dalle invernali, si sforza a restituire, o meglio a congetturare quali sorte delle nostre corrispondano a quelle degli antichi. Egli, seguendo *Plinio*, vuole, che le nostre pere dette *due volte l' anno*, sieno le *pyra bifera*, & *praecocia* dell' Autore lodato; che le pere *biancolelle*, det-

te anche di *S. Giovanni*; sieno le *superba*, e secondo *Catone*, le *muſtea*; che le *moscarelle* sieno le *myrapia di Plinio*, o *mărapia*, secondo *Macrobio*; quasi spirando unguento; che le *moscarelloni* sieno le *dolabelliana* dello ſteſso *Plinio*; che le *cremesine*, che maturano in Giugno, sieno le *purpurea* degli Antichi; che le pere *rossolelle*, fra le eſtive sieno le *favoniana rubra* di *Plinio*, e che sono più grosse delle *pyra superba*, o sia *biancolelle*; che le pere *inganna villano*, che maturano in Agoſto, sieno le *syria* di *Plinio*, e le *tarentina* di *Columella*; che le pere *pane e vino*, che dal Sannio vengono in Napoli, e che hanno molto succo, divenendo bianche con la maturità; sieno le *lactea* degli Antichi; che le pere *coscia di Donna*, sieno le *coriolana* di *Plinio*; che le pere *cocozzare* sieno le *cucurbitina*; che le pere *paccone veraci* sieno la *deciniana* di *Plinio*, e le *volema* di Catone; e le pere *paccone baſtardi* le *pseudodeciniana* dello ſteſso *Plinio*. Il *Porta* nomina anche *volema*, dalla metà della mano, le pere *pignatelle*, del peso fino di libb. 2; e vuole, che le pere *rossolelle* di Agoſto, sieno le *venerea* di *Plinio*. E venendo alle pere d'inverno, noi abbiamo le pere *laure*, così ancor dette da *Plinio*; le pere *bergamotte*, dette *regia*; le pere *sarriole*, appellate *aniciana* dagli Antichi; le pere *buon Criſtiano*, dette *pyra graeca*, o *graecula* da'

Latini, ec. Il *pereto* si vuole formare in terreno profondo tra il levante, e'l mezzogiorno, avendo queſti alberi, radici vigorose; e che sia a base arenosa con terra vegetabile, come il suolo delle vigne; essi amano luoghi freddi, e umidi; benchè provino ancor bene ne' luoghi temperati. Volendo peri alti, che s'inneſtino nel Febbrajo, e nel Marzo, *a corona*, o *a squarcio* su le *peruggini*; e volendo peri a *spalliera*, che s'inneſtino sul cotogno. Gli Antichi parlano dell'inneſto di queſt'alberi; che vogliono l'intervallo a quinconce di piedi 30 fra di essi; sul pero selvaggio, sul melo, sul mandorlo, sullo spino, sul frassino, sul cotogno, sul granato, sul gelso, sul salcio, e sull'orno, secondo *Virgilio*:

. . . . *Ornusque incanuit albo*
*Flore pyri* . . . .

Il pero si può anche moltiplicare con le barbatelle; e, secondo i *Quintilj*, con la parte eſtrema de' rami vigorosi, troncata, e piantata in buon terreno. Le piccole piante si vogliono educare, e potare, siccome abbiam detto sopra, acciocchè, non dieno frondi assai, e frutto poco. I peri cominciano a fruttificare ne' rami annicoli, e appresso sempre ne' rami vecchj: quindi se tu tagli queſti rami, perdi il frutto dell'anno corrente; e se tagli i rami no-

novelli, perdi i frutti degli anni futuri ; ed ecco la ragione, perchè i peri si toccano co' ferri, il meno, che si può. Bisogna poi moltiplicare sempre le migliori varietà di essi, come sono fra le altre tra noi le pere *moscarelloni*, le *carmosine*, le *spine*, le *spadoni*, le *maſtro Antuono*, le *coscia di Donna*, le *angeliche* ec. che maturano nell'eſtà e nell'autunno ; e fra le pere d'inverno quelle del *Carpio*, le *spine*, le *spadoni*, le *carmosine* ec. Gli Antichi volevano che il *pereto* si letamasse ogni due anni con fimo bovino, per avere frutti spessi e grossi, e con le ceneri, per avere frutti di sapore piccante. In oltre essi annoveravano fra le pere da serbare condite o nel vin cotto, o pure secche, le *pyra volema*, le *anitiana*, le *tarentina*, le *muſtea*, e le *cucurbitina*. Noi serbiamo secche le pere *paccone*, le *pignatelle*, le così dette in Eboli, *pedicine*, che si colgono fra il Settembre e l'Ottobre ec. In fine i Latini volevano che si mettesse nella radice principale del pero ; che lussureggia in frondi, e in rami *lupi*, senza dare frutto ; un cuneo di legno forte, con coprirla di cenere : intorno alle radici de' peri deboli, la feccia delle botti, le vinacce ec. ; e intorno alle radici delle pere *lapillose*, dette *pyra lapidosa*, un terreno leggiero, e molle, come la terra *puglia*, o sia *humus* ; togliendo via tutte le pietre, che vi si trovano. Finalmente

il

il legno di pero è ottimo per gli lavori d'intaglio, e per le ſtampe in legno.

§. LXVIII Il *melo* ( *pyrus malus*, *L.* ) che si diſtingue dal pero per lo frutto umbilicato da ambe le parti, e per lo pedicino corto ec.; ben vegeta ne' climi freddi, e ne' temperati, e ama terreno mezzanamente umido, e graſſo. *Anatolio* scrive, che esso prosperi in terreno magro; ed *Apulejo*, che vegeti bene anche ne' luoghi i più aridi e secchi. Si diſtinguono le mele *primitive* e le *tardive*. Tra le prime alcune sono *acide*, come le così dette volgarmente mele-*alappie*, e mele-*alappione*; le *gaetanelle*, così nominate dalla Città di Gaeta; le *grecole*, o le *mele agreſtolelle*; ed altre sono *dolci*, come le mele *due volte l'anno*, le mele *biancolelle*, *acquatiche*, ovvero *di S. Giovanni*; e le mele *nane*, le cui piantoline moltiplicate per rami, vegetano, e fruttificano ne' vasi, o nelle ajuole, o negli angoli de' giardini. Queſte varietà, ben note agli Antichi, vogliono clima caldo, come la Puglia, la Sicilia ec., e terreno graſſo, e ben coltivato. Fra le mele *tardive*, e che si colgono nell'autunno, e anche nel declinare dell'eſtà, si numerano le *appione*, che, secondo il *Porta*, corrispondono alle *epirotiche* de' Greci, e alle *orbiculate* de' Latini; e che si possono serbare per tutto l'anno; le *orcole*, di colore rosso, e di sapore dolce, che vengono da Pozzuo-

zuoli; le *mele-rose*; quelle di *S. Pietro*, simili alle poppe delle Donne, dette da *Plinio orthomaſtica*; le *melè-diece*; che a due a due pendono dallo ſteſso pedicino, dette perciò *gemellae* da' Latini; le *cannamele*; le *limoncelle*, lunghe, e giallognole, ed asprette, e buone a serbare, ec. I noſtri Giardinieri contano fino a varietà 60 di mele, fra le quali le migliori sono le *genovesi*, le *limoncelle*, le *mele-rose*, le *mele-pere* di color neraſtro, le *mele S. Nicola*, e moltissime altre. Il *meleto* poi che abbia le piante a quinconce, all'intervallo di palmi 20 fra di esse. *Columella* vorrebbe che si piantassero nelle ultime file del lato settentrionale delle vigne. I meli si possono moltiplicare per rami, e per barbatelle, e si possono inneſtare *a corona*, secondo *Palladio*, nel pero, nello spino, nel pruno, nel sorbo, nel pesco, nel platano, nel pioppo, nel salcio; e secondo altri, anche nel cotogno, e nel granato, ma con l'inneſto *a spacco*. Essi non soffrono il ferro, ed amano di essere coltivati intorno alle radici; ed anche leggiermente irrigati. E giova diradare i frutti de' meli, quando sono piccoli, come noce; e per avere mele rosse, *Berizio* dice, che la pianta s'irrighi con le orine. *Anatolio* poi, perchè si abbiano mele dolci, insegna ad irrigare l'albero con l'orina unita al fimo di capre, e con le fecce del vino vecchio. Dal sugo poi del-

le

le mele, e delle pere fermentato, si fabbrica il sidro. E giova avvertire quì, che anticamente i peri, e i meli selvaggj erano solamente i prodotti spontanei della noſtra Italia; e che i Romani insiem con i tesori dell' Asia, e dell' Affrica, portarono a noi gli alberi fruttiferi. In fine il *melo* non vive molto, e 'l suo legno è di poco pregio.

§. LXIX Il *cotogno* ( *pyrus cydonia*, L. ), nativo dell'Isola di Creta, secondo *Plinio*, donde fu a noi trasportato; che vuole terra umorosa, e grassa, che ama i luoghi freddi, e umidi; e che vegetando in clima tepido, e caldo, cerca di essere irrigato; si può moltiplicare in tutto l' inverno, con l'eſtremità de' proprj rami, messi in fondo grasso e umido. Dopo che le piante novelle hanno cacciato radici, si possono trasportare a dimora nel luogo deſtinato. E si badi a metterle sì diſtanti fra di esse, che lo ſtillicidio dell'una non tocchi quello dell'altra; e vogliono essere coltivate, e potate; altrimenti i frutti di esse divengono peggiori. Il cotogno riceve l' innesto quasi di tutti gli alberi fruttiferi: esso però non può essere inneſtato in verun albero, secondo che si legge ne' versi seguenti:

*Cum praeſtet cunctis se fulva cydonia pomis,*
*Alterius nullo creditur hospitio.*

Oltre al cotogno *selvaggio*, noto agli antichi ed a' moderni, *Columella* distingue tre varietà del cotogno *domestico*, e sono *chrysomelianum*, *strutheum*, & *musteum*. Il primo, che dà il frutto, rigato, di mezzana grandezza, pieno di lanuggine, e di colore come dell'oro, vien detto volgarmente in Napoli *mela cotogna*: il secondo, ch'è piccolo, di colore aureo, di sapore più aspro del primo, ma di odore maggiore, vien chiamato *pera-cotogna*, o *cotogna alappiella*; e il terzo, ch'è più grande di tutti, che matura prima delle altre varietà, ch'è più dolce, meno odoroso, e coverto di minor lanuggine, si appella da' nostri semplicemente *cotogna*. Quest'ultima varietà riesce bene nel territorio di Ottajano, e giugne al peso fino di libb. 3. *Democrito* dice, che la cotogna, chiusa nelle forme scolpite, può rappresentare le figura di qualunque animale. Questo frutto si può mangiare disfatto, e cotto col zucchero, e a modo di pasta, o di conserva, detta *cotognata*. Il *sorbo* ( *sorbus domestica*, L. ) che come il pero, e il melo spetta alla classe medesima *Icosandria*; ama terreno grassissimo, secondo *Palladio*; e prova ancor bene nelle terre umorose, e ne' monti. Si può moltiplicare per seme; per le radici, e per l'innesto, da farsi in Aprile; sullo spino selvaggio, detto volg. *calabrice*; sul cotogno, e su lo spino bianco. Siccome il sorbo selvaggio, detto *sor-*

*bus*

*bus aucuparia* dal *Linneo*, le da' noſtri Villani *sorve pelose*; rifiuta ogni coltura, così anche il domeſtico: ma se lo irrigherai, nelle grandi siccità, e se nell'inverno lo coltiverai intorno alle radici, avrai frutti più grossi, e più dolci, dice *Teofraſto*, ma non più odorosi. Il *Micheli* conta varietà 27 di sorbe, fra le quali le migliori sono le *lunghe* mezzane; le *razzarole selvagge ottobrine*; le *sorbe-mele ottobrine mezzane*; le *sorbe-pere maggiori settembrine*; le *sorbe-mele ottobrine, maggiori*; *e le sorbe-pere ottobrine rigate*. I noſtri Giardinieri diſtinguono le varietà seguenti: 1, *agoſtegne*, tonde, e che maturano fra l'Agoſto e 'l Settembre; 2, *S. Martino*, grosse, rosse, e tonde, e che maturano a Novembre; 3, *nataline*, che sono tonde, e che maturano a Natale; 4, *barile*, o *a fiaschetto*, che sono rosse, e lunghe; e che maturano a Gennajo; e 5, le *pascarole*, di Somma, che sono tonde, mezzane di grandezza, e giallognole, e che sospese, si serbano fino a Pasqua. Le migliori a mangiare sono le sorbe *a barile*. Il cuneo di legno alla radice principale dell' albero; o pure la cenere intorno alle radici, fanno sì, che il sorbo diventi fertile. E *Palladio* insegna, che bruciando vicino all' albero alcuni di que' vermini che lo infeſtono fino a farlo morire; gli altri o fuggiranno, o periranno. In fine il legno del sorbo è duro, pesante, e buono per

fare

fare viti da ſtrettojo, e altre macchine; non che per gli lavori da tornio.

§. LXX Alle piante pomifere con pericarpio si riducono anche gli *Agrumi*, de' quali ora brevemente parleremo. Di essi si trovano due specie, secondo il *Linneo*; e sono *cytrus aurantium*, e *cytrus Medica*. La prima comprende le varietà seguenti; cioè le *arange di sugo agro*, dette arance *forti*, e da noi volgarmente *cedrangole amare*; le *arance di sugo* agro-dolce; e le *arance di sugo dolcissimo*, dette di *Portogallo*, o pure di *Malta*. La seconda specie comprende tutte le varietà de' *limoni*, e delle *limoncelle*, e le varietà de' *cedri*, e de' *cedrati*. L'arancio forte, o selvaggio; che comprende anche quello detto *della China*, le cui foglie sono ricce, e il cui frutto agro ch' è buono nel siroppo, si mantiene sempre piccolo; non ha bisogno di alcuna coltura, e solo vuole essere diradato ne' rami, quando è troppo folto. E si dica lo ſtesso degli arancj, che si appellano di frutto agro-dolce. Queſti aranci si possono moltiplicare per seme, per rami, e per propaggine. I fiori di essi servono per le Spezierie; i frutti si confettano, o si serbano nel siroppo; e le scorze entrano nelle tinture ſtomatiche, nel *Vermut* ec. I *portogalli*, di cui abbiamo le varietà seguenti, cioè 1, *corrente dolce*, ch' è bislungo, con scorza liscia, e si appella *maltese*; 2 *comune*, ch' è tondo, e

scos-

scorzuto; 3 *sorrentino*, tondo, grosso; con scorza liscia; 4, *sanguigno*; e 5 *della China*, piccolo dolce, e simile nella grossezza alle mele, dette *di S. Nicola*. Non solo per propaggine, i portogalli si possono moltiplicare; ma altresì per mezzo dell'innesto, e spezialmente su le piante, che producono lime dolci, come si pratica nel Capo di Lecce: in tal modo si hanno portogalli dolcissimi. Non essendovi lime, che s'innesti su le altre varietà di aranci, ec. Perchè una pianta di portogallo cresca presto, è bene passarla di anno in anno in vasi sempre più grandi, e in fine metterla nel proprio terreno a dimora. I portogalli non reggono al freddo; e perciò o si coltivano a spalliera, e si cuoprono con stuore nell'inverno; o si allevano ne' vasi, che si ripongono nelle stanze, durante il freddo. Ne' luoghi esposti al mezzogiorno, e riparati dal borea, i portogalli vegetano ad aria libera, senza che abbiano bisogno di essere coverti; come in Salerno, in Gaeta, in Sorrento, nelle Costiera di Amalfi, in Corigliano, in tutta la Sicilia ec. Nell'està poi i portogalli s'irrigano, essendovi l'acqua; e questa mancando, il Padrone fa mettere da principio le piante vicine, accicchè l'una faccia ombra all'altra, difendendosi insieme da'raggj Solari. E si pratica lo stesso ne' giardini di limoni, ne' quali l'acqua manca. Giova anche in simili casi, es-

sendo

sendo le piante a distanza; il sollevare a cono il terreno intorno alla ceppaja; e il zappare il fondo, prima del Solleone. Il portogallo fiorisce in Maggio; le limoncelle *mostrale* tre volte l'anno, cioè in Febbrajo, in Aprile, e in Settembre; e il cedrato in Maggio, in Luglio, e in Settembre, cacciando in ogni luna nuovi ramuscelli.

§. LXXI La specie poi del *cytrus Medica* comprende i limoni, le limoncelle, i cedri, e i cedrati. Eccone le varietà, che si coltivano a un di presso ne' nostri Giardini: 1 *mela-rosa* della China, piccola come una noce, ch'è buona a mangiare, e a serbare nello siroppo; 2 *mela-rosa* corrente, grossa come un portogallo, da serbare nello siroppo; 3 *bizzarria*, per metà portogallo, e per metà cedrato; 4 *cedrato* di Firenze, con punta acuta; 5 *cedrato* a fiore doppio, scanalato, grosso, come un *ponsino*; 6 *cedro* e negrognolo, e verde; 7 *lumia* veneziana, detta altrimenti *pomo d'Adamo*, tutta dolce, e con poco di sugo agro in mezzo; 8 *lumia* tutta agra, e lunghetta; 9 *ponsino* reale a due facce, cioè mezzo verde, e mezzo giallo, e tondo come palla; 10 *ponsino* grande corrente, lungo, come zucca di S. Pasquale; 11 *compromosa*, grossa, come il fondo del cappello, dolce, e piatta al di sotto; 12 *lima* agra, e dolce; 13 *mostrale* dolce, e aspra; 14 *pirillo*, o *pirettino*, piccolo come

pera *moscarellone*, e dolce; 15 *limoncello* piccolo, detto *calabrese*, sempre verde, e tutto agro, che si coglie in Gennajo, e in Febbrajo; 16 *limoncello* piccolo, agro, e d'ogni mese; 17 *limone scanalato*, agro; 18 *Sorrentino* dolce; 19 *marmoresco*, riccio; 20 *limoncella* femminina, detta *moſtrale*, che fruttifica sempre; 21 *limone* di Paradiso, buono per siroppo, e per mangiare, come le ultime tre varietà; 22 *bergamotto*, buono per essenze; e 23 *ammazzasorcj*, limone grosso come un pomo di Adamo, tondo, e dolce. I topi non solo si mangiano il frutto, ma bensì la scorza delle piante, e perciò meglio si direbbe *limone ammazzato da' sorcj*. Anche le formiche vi corrono a truppe. Le forti gelate, e i venti freddi, nimici giurati degli agrumi, obbligarono i Genovesi, e specialmente que' di Nervia, a fare i semenzaj di Arancj agri, e di scorza liscia, di educare le piante novelle, e in fine d'innestarle a limoni. Dal mese di Febbrajo fino a tutto Marzo prendete le arance agri, delle più selvagge, e ben mature, e premetele alquanto col piede, e indi buttatele in un angolo del giardino, espoſto a mezzogiorno, e copritele con porzion di letame: dopo ore 24 prendete le arance già fermentate, e scegliete i semi più grossi, e meglio nudriti, che metterete diſtanti dita 4 l'uno dall'altro ne' solchetti del semenzajo, compoſto di terra vege-

bile

tabile, con porzion di arena, con covrirli leggiermente; e in ultimo s'innaffi il semenzajo a guisa di pioggia. Nate che saranno le pianticelle, ed educate nella loro infanzia, dopo l'anno 3, o il 4 si trasportino in altra terra a dimora, serbando l'ordine a quinconce, e l'intervallo almeno di palmi 20. Dalle radici si levi tutto il pane, ed ogni terreno, mozzando il fittone; e i ramuscelli si taglino con ridurre le piantoline come a un baſtone. Queſta mondatura, o sia taglio, convien che si faccia, trapiantando in primavera; non così nell'autunno, nel qual tempo giova di lasciare alle piantoline i più alti ramuscelli con le loro frondi. E nel metterle nelle buche, che non vadano più giù di mezzo palmo; perciocchè con l'influsso dell'aria, l'albero getta più radici, e succhia umore in maggior copia. Io ho veduto in Salerno delle piante di limoni vegetare a ſtento per molti anni, perchè il Giardiniero oſtinato, volle metterle nelle buche a palmi 2 di profondità. E giova altresì irrigare le piantoline con acqua di letame, fino a tanto che abbiano esse barbicate. Que' di Nervia, per avere il frutto uno, o due anni prima, inneſtano le piante a limone, prima di porle nel terreno. Su di esse si mettono anche gl'inneſti di portogallo, di bergamotto, di lima, di cedro, di cedrato ec. Nè l'inneſto, che si fa in primavera, o subito che l'albero

entra in sugo, si opera rasente terra, ma alto braccia 2, o 3; perchè quel fusto essendo salvatico, e duro, è meno sensibile al freddo; e quando anche il suo innesto venisse dal freddo, o dal caldo ammazzato, resta molto tronco da farvene un altro nell'anno seguente. Di più i Genovesi innestano solo a due occhj, e per legare si servono della canape. Per lo taglio orizzontale si avvalgono delle roncole; e per lo verticale, come anche per aprire la pelle, ove l'occhio dee entrare, adoperano una stecca d'avorio, non molto tagliente; e della stessa stecca si servono per fare saltare l'occhio, dopo di averlo segnato col coltello. In oltre l'innesto si fa uno più basso dell'altro, dita 3, o 4; e non già uno rimpetto all'altro; perciocchè crescendo gl'innesti, si può tagliare obbliquamente la porzione del tronco fra il primo e 'l secondo, senza che l'acqua vi possa giacere a danno della pianta. Il Genovese poi quando l'innesto è uscito fuori, e ch'è cresciuto alla lunghezza di dita 4, lo spunta con le unghie, essendo tenero; e in tal guisa esso si fortifica contro i rigori del verno, e contro il vento. E prendono gli occhj da quelle marze, che sono ben fiorite, o che hanno frutti, ma che sono senza spine; perciocchè dalle spinose non è possibile di staccare l'occhio, senza che vi resti un piccolo buco, che per lo più cagiona la morte dell'innesto. E

trattandosi de' limoncelli napoletani, pieni di spine, prendono gli occhj nella parte bassa della marza, dove per lo più se ne trovano fino a due, che possono servire all' uopo. E quanto al potamento degli agrumi, i Genovesi li dispongono *a bicchiere*, o sia a campana rivoltata; ed hanno osservato, che le piante potate chiare, resistono più delle folte a i freddi, ed a i venti; poichè in quelle il vento non trova che poca resistenza, e trascorre; ma nelle altre inciampa, resiste, fracassa, e brucia. Di più essi le inaffiano nell'està, quando vedono il bisogno, e ciò o prima della levata del Sole, o dopo ch'è tramontato; e nel principio dell'inverno danno a quelle, che sono adulte, un mezzo barile di *pozzo nero* ( volg. *latrina* ), che dicono il *ferrajuolo* de' limoni, difendendole dal freddo. Questa sorte di letame vien posto un braccio lontano dal fusto, entro a' solco circolare, che si cuopre di terra dopo giorni 2, o 3. Finalmente i Genovesi ripongono le arance forti, e i limoni, avvolti in carta straccia a strati dentro alcune casse, che con molto loro profitto trasmettono ne' paesi settentrionali. E praticano lo stesso i popoli di Vico-Garganico, di Rodi ec., mandando i loro portogalli, e i loro agrumi in Venezia, in Trieste ec. Nulla dico de' popoli di Reggio in Calabria, che vivono, diciam così, con l'industria degli agrumi, cavando profitto

e da' frutti, e dal sugo, e da' fiori ec. che mettono in commercio, sotto alle varie modificazioni; come di *essenze*, di *estratti*, ec. di cui possono quelli essere capaci. E prima di uscire di questo argomento; avvertiamo, che i ragni sporcano bene spesso con le loro tele, ed anneriscono le foglie degli agrumi. Essi si distruggono, diciamo col P. Abate *Montelatici*, con ammazzarli subito dentro il loro involucro, e gli altri si uccidono nell' albeggiare del giorno, quando sono mezzo agenti dalla rugiada. Io ho suggerito a' Giardinieri di avere spesso nelle mani una bacchetta per disfare tutte le tele de' ragni, che si veggono fra i rami, e i ramuscelli degli agrumi.

§. LXXII Il *melo-granato* ( *punica granatum L.* ), originario dell' Affrica, al contrario de' limoni ha il frutto con semi polposi, e baccati, contenuti in cellette membranacee coriacee aride: Esso si moltiplica meglio per mezzo di pollòni con tutte le radici, che per via di semi, o di rami spaccati nella lor base; ed ama luoghi caldi, e fondo asciutto, secco, e arido. Se ne contano tre varietà, cioè il *selvaggio*, il *domestico*, e *a fior doppio*. La prima è stimata in Medicina per gli suoi fiori, che posseggono qualità astringenti: I suoi *chicchj*, o grani di sapore agro-dolce, sono graditi nelle insalate, e tra i frutti delle tavole: La corteccia, come astringente è proposta da alcuni

cuni Medici per la diarrèa, e per la disenterìa; e spesso si adopera per le tinte nere, e per l'inchiostro; essendo anche buona per conciare i cuoj. Il *Tenarà* suggerisce a scuotere l'acqua di pioggia da' suoi fiori, acciocchè non marciscano, con la perdita del frutto, con quell'umido, che rimane in essi. *Plinio* loda le mele-granate di Cartagine, donde si vuole trasferito l'albero la prima volta in Cipro da' Pelasgi, secondo l'*Aldrovando*. Gli antichi aveano le dolci, le acide, le agri, le miste, e le vinose. Se mai questi frutti nascessero acidi, si possono migliorare, adacquando l'albero con acqua dolce, e mettendo intorno alle radici di esso del letame porcino. Il granato presto nasce, e subito muore, e nell'anno terzo comincia a portare il frutto. *Plinio* suggerisce a curvare i suoi rami, acciocchè l'acqua non si fermi ne' fiori. Io ho fatto legare a spalliera questi alberi, ed hanno bene fruttificato; e perchè i frutti di essi non si spaccassero; ho fatto contorcere il pedicino, essendo giunti a maturità, e in tal guisa si sono serbati interi fino all'Ottobre su la pianta.

§. LXXIII. I *fichi* sono anche riducibili al pericarpio pomo, contenendo essi i semi attaccati alle pareti, o al ricettacolo comune chiuso, che vien formato da un corpo carnoso. Il fico, che si vuole natio di Cartagine, appartiene alla classe XXIII *Polygamia*, produ-

cendo fiori ſterili, ſtamiferi, detti *caprifichi*; fiori fecondi piſtilliferi, nominati propriamente *fichi*; e fiori ſtamineo-piſtilliferi, anche fecondi, appellati dal *Linneo erynosyce*. Dal che nasce, che la maggior parte delle piante de' fichi sieno *bifere*, maturando i frutti due volte l'anno; i primi nell'eſtà, detti *fichi-fiori*, o *fioroni*; e i secondi, in maggior copia, nell'autunno. Moltissime sono poi le varietà de' fichi, sì per lo colore tanto interno, che eſterno; come per la figura, per lo sapore, che per lo tempo della maturità di essi; ma tutte sono comprese nella specie, appellata *ficus carica* dal *Linneo*. Presso gli Antichi si lodavano que' dell' Attica, e in Atene era proibita l'esportazione, e ne vennero iſtituiti i delatori, detti *Sicofanti*. Presso di Noi sono ſtimati fra i primaticcj i fioroni *paradiso*; e fra i tardivi i *trojani*, che hanno pendente il capo, e *lacera* la scorza; i progiotti, o *processotti*, i verdoni ec., buoni tutti a mangiare. I fichi *ottati* poi, che sono di buccia dura, riescono ottimi a seccare. Il *fico* ben vegeta in tutte le terre, eccetto che nelle fangose, e nelle argillose, e prospera mirabilmente se ha *il piede nell' acqua*, come dice il proverbio, *e la teſta al Sole*; cioè dee essere vicino a qualche rivoletto, e godere dell'acqua, come vapore, non già come massa. Esso si moltiplica per mezzo di pollòni, che abbiano

anni

anni 2, o 3, e si possono anche *margottare*, scegliendo rami giovani. L' innesto a *zufolo* conviene a quest'albero, che si può anche innestare a *scudo*, facendo prima ben ristagnare il sugo lattiginoso, che scorre dalla ferita. I Calabresi di Catanzaro sogliono moltiplicare le *ficaja*, mettendo nelle ajuole i semi de' fichi *caprificati*; e dopo di avere nell' anno terzo innestate le piantoline, le trasportano a dimora nel luogo destinato. Il Cav. *Swiburne* ne parla nel suo *Viaggio alle due Sicilie*, *tom.* 1, *Section* 48. Mi fa poi il Sig. Arciprete *Gianvincenzio della Cananea*, di Corigliano, sapere, che avendo Egli inaffiato col latte per tre sole volte, una piantolina di fichi, posta in un grosso pignatto pertugiato, in un anno crebbe in grandezza quanto quelle piantate tre anni prima. I fichi amano di essere potati chiari, spezialmente nella loro età avanzata, altrimenti sono assaliti dagli afidi, contro a' quali giova la polvere di tabacco. Della caprificazione si è da Noi ragionato nel Vol. II, pag. 121. E quanto a' fichi secchi, detti *caricae* da' Latini, e che abbondano nelle nostre Provincie, spezialmente nel Cilento, nelle Calabrie, nella Japigia ec.; *Palladio* riferisce, che anticamente nella Campania spandevano al Sole i fichi su le graticce fino al mezzogiorno; e poi ancor molli entro a canestre mettevano quelle nel forno riscaldato, come per cuocere pane;

pane; e perchè le caneſtre non si bruciassero, le situavano sopra tre sassi: dopo che i fichi a forno chiuso erano ben cotti, caldi caldi li chiudevano ſtrettamente (con mettere per dentro foglie della ſtessa pianta) in vasi di argilla ben impegolati, e con tutta la diligenza chiusi. I noſtri fichi del Cilento, detti *muscioni*, che sono fichi *ottati*; si fanno appassire su l'albero; e in ultimo anche al Sole; e si pagano da' ducati 5 fino a 7 il cantajo. Nel 1798 io tentai in Salerno, a cagion della scarsezza del zucchero, di cavare il giulebbe da' fichi secchi, e la sperienza riuscì sì bene, che i rosolj, i gelati, le ciambelle, i *bocconotti*, e le diverse paſte lavorate con tale giulebbe, vennero comunemente approvate. Nel Vol. CVI del *Giornale Letterario di Napoli* si può leggere la mia Epiſtola, col titolo: *De' fichi secchi, e del giulebbe, che si può eſtrarre da' medesimi per gli varj usi economici della vita*. Finalmente tra le piante di frutto carnoso, o pomo, si possono annoverare il *sicomoro*, specie di fico di Egitto, che ha le foglie simili a quelle del moro, e 'l cui legno è incorruttibile, volendosi, che di esso si fabbricassero le casse da riporre le *Mummie*; il *fico d'India*, le cui varietà sono l'*opunzia*, e 'l *cactus cochennillifer* di *Linneo*, pianta ſtimatissima, vivendo su di essa i vermi della cocciniglia; le *anone*, la *papaja*, la *musa*, l'*anacardio*, la

dille-

*dillenia*, le *spondias*, lo *psidio*, il *mangostan*, e soprattutto l'*albero a pane*, così detto, perchè produce un frutto con polpa spugnosa farinacea, che arrostito, prende il sapore del pane, ed è molto nudritivo: I Botanici lo chiamano *artocarpos incisa*. Tutte le suddette piante esotiche danno frutti carnosi, buoni a mangiare: La Sicilia abbonda di *opunzie*; ed io vado diffondendo ne' giardini di Napoli il *cactus cochennillifer*.

§. LXXIV Ma passiamo agli alberi *drupacei*, o sia di frutto *a nocciolo*. La *drupa* è un frutto, che sotto alla polpa carnosa ha un nocciolo, come la susina; l'albicocca, la ciriegia, la pesca, l'oliva ec.; ovvero più noccioli, come la nespola; la lazzaruola ec. Noi cominceremo dalle ciriegie, che sono le prime a maturare. Il *Linneo* considerando il nocciolo liscio, come un carattere generico, unisce sotto allo stesso genere la susina, o pruna, l'albicocca, e la ciriegia, che chiama *prunus cerasus*. Questo bel frutto, originario di Chirissonda, città del Ponto, si vuole portato a Roma, come *Plinio* scrive (*Lib.* 15, *c.* 25) da *Lucullo*, nell'anno 680 di detta Città, e prima di G. C. anni 70. Delle varietà di esso ragionando, il *Micheli* ne conta 42, ed io ne ho numerato in Salerno 22, e in Napoli 19. Da una Lettera poi scritta ad un mio amico, da Latronico, Città nella Basilicata, ho saputo,

che

che nel giardino del Rev. Cantore *D. Egidio Auletta* si trova non solamente una pianta di ciriegio, a due frutti, cioè uno rosso, e l'altro nero; ma altresì un'altra pianta, che produce le ciriegie senza nocciolo, e grosse come una noce. Delle sei varietà poi di ciriegie, che in Napoli maturano, e che si vendono nel mese di Maggio, si preferiscono alle altre per lo grato sapore, quelle dette semplicemente *majatiche* di pedicino lungo, e del tutto rosse; che i Latini appellavano forse *apronianae*; le *majatiche di Arienzo*, più grosse delle prime, e più colorite, e schiacciate da una parte; le *majatiche cannamele*, di pedicino lungo, di figura tonda, e schiacciate nella punta, dolcissime più delle altre, e più dure di esse nella polpa, e nella pelle; e le *majatiche pisciarelle*, acquose, facendo orinare, del colore di rosa pallida, e di sapore grato, allora che si mangiano sotto all'albero, perchè col trasporto si guastano. Sono forse le *Julianae* di *Plinio* (*L.* 15, *c.* 25). Anche sono ottime in Salerno, e in qualche luogo vicino Napoli, le *cannemele imperiali bianche*, che maturano anche nel Maggio. Tra le ciriegie di Giugno fra le 8 varietà, sono stimate le così dette *antrite*, di polpa dura, e callosa, rosse, e di sapor dolce; che corrispondono alle *duracinae* de' Latini; le ciriegie *Abate*, di colore cremisì, più dure delle antrite, e di sapore

pore agretto; le *falcioni*, dette anche *molegnane*, di colore negrognolo, di sapore alquanto agro, e di polpa dura; e le *corvine*, *nere*, dette *actiae* da' Latini, e di polpa, e di pelle tenera. Le *carmelitane* poi, ovvero *duracine di Siano*, sono buone nel Luglio; e le *agoſtegne*, che si mantengono per tutto Agoſto. E si avverta quì, che quando corre tempo caldo, e spira vento boreale, le ciriegie ammaccandosi insieme, le mosche vi depongono gli uovicini, che in brieve passano in vermini. In oltre abbiamo il *marasco*, tanto domeſtico, che selvaggio, che produce le ciriegie amarene rosse, che sono le veraci; e le amarene negre, che sono le baſtarde. Le amarene maturano nel declinare di Giugno, e di esse se ne fanno delle conserve col giulebbe; come pure se ne fa del vino, dal quale si ricava con la diſtillazione un'acquavite, buona per lo *rosolio maraschino*. Il migliore si fabbrica in Zante, e in Cefalonia. Il legno del ciriegio è rossigno, e serve per lo tornio, e per le mobilia. I ciriegj amano terreno leggiero più che forte, e umido più, che secco; e provano bene nelle valli, e ne' colli, sotto al Cielo temperato; poichè ne' paesi caldi il frutto viene piccolo. La diſtanza fra i ciriegj dee essere di piedi 40. Per impedire che la gomma non faccia perdere interi rami, si tagli da principio la parte infetta, donde quell'umore scaturisce

risce, e si ricuopra la ferita con cera, o con trementina, per difenderla dall'aria. Le piante dell'edera recano molto danno a queſti alberi, e perciò si debbono tagliare dalle loro radici: e in ciò mancano assai, fra gli altri popoli, que' dello Stato di Sanseverino.

§. LXXV Il *prugno* (*prunus domeſtica*, *L.*) o *susino*; originario della Siria, donde fu trasferito a Roma, prima del tempo di *Catone*; ama terreno secco più che umido, e leggiero più che forte. Esso prova bene, secondo *Palladio*, ne' luoghi tepidi, e regge ancora ne' paesi freddi. Perchè non cresca troppo rigoglioso, senza portare frutti, basta piegare, e ripiegare i suoi rami; albero fruttifero non vi essendo in natura, al quale sia più che ad esso nocevole il taglio. I noſtri Giardinieri contano fino a 40 varietà di prugne, o susine. Io ne ho riconosciute solo 20 presso i fruttajoli della Capitale. Delle sei qualità, che maturano in Giugno, le migliori sono le *prugne-cerase*, più grosse delle ciriegie, e di colore mezzo rosso, e mezzo bianco; e le prugne *Sangiovanni*, grosse, rossigne, e di odore di musco. Fra le dieci varietà del mese di Luglio, si lodano le *zuccherine*, bianche, e lunghe, dette forse *ceree* da' Latini; le *zuccherinelle*, rosse, tonde, e dolcissime; le *pappacoda*, grosse, bislunghe, giallognole, saporose, e di buccia dura; essendo buone e a mangiare,

re,

re, e a serbare nel giulebbe, come si pratica dalle noſtre Monache, e da quelle di Genova; le *pernicone*, tonde, nere, di buccia sottile, e di carne dura, ma scave al guſto; e le *prugne di Francia*, tonde, di colore giallo, di buccia sottile, e di sapore dolcissimo. Cinque qualità maturano in Agoſto, delle quali tutte sono cattive, se pure vogliamo eccettuare le *prugne atrigne*, che sono nere, bislunghe, e solutive più delle altre. Nel declinare di Settembre maturano le così dette prugne *zuccherine d'inverno*, che sono bislunghe, verdognole, e buone a mangiare. A' tempi di *Plinio* si veggevano le *noci-prugne*, le *prugne-mele*, e le *prugne-mandorle*; facendo passare per gli tronchi forati de' noci, de' meli, e de' mandorli i ramuscelli de' prugni; come abbiam detto sopra dell'*uva-ciriegia*.

§. LXXVI L'*albicocco* (*prunus armeniaca*, *L.*), che dall'Armenia passò a Roma, anni 100 dopo la venuta di G. C., vegeta bene in fondo poroso, e fresco; e perchè è uno de' primi a mettere fiori, perciò alcuni Autori suggeriscono a collocare tali piante rimpetto a tramontana, acciocchè fioriscano più tardi, e 'l frutto non vada a male con le gelate. In Napoli le *albicocche* si dicono volgarmente *grisomele*, e nella Puglia si appellano *bernicoccole* dal greco Βερικοκκα. Nella Capitale sen veggono cinque varietà; e sono le grisomele *amendolel-*

*dolelle*, dette anche *limberge*, piccole, e 'l nocciolo delle quali, con mandorla dolce, si separa tutto dalla polpa; le grisomele *mezzane*, che insiem con le prime maturano in Giugno; le grisomele *grosse*, che maturano ne' principj di Luglio; le *sanguigne*, tutte rosse, che vengono dalla Torre del Greco; e le *alessandrine*, grosse anzi che no, e di colore giallo, come le altre varietà, che si coltivano in Sorrento. L'albicocco si può inneſtare a *spacco* nel mese di Gennajo sul prugno, ma meglio nel mese di Luglio; come anche sul pesco, e sul mandorlo. Alle albicocche si rassomigliano le *pesche*, che hanno pure e solchi, e lanuggine su la pelle. Il *pesco* (*amygdalus persica*, *L.*) originario della Persia, donde passò in Grecia, dopo il grande *Alessandro*, e poi in Italia, e a Roma anni 30 avanti di *Plinio*; alligna bene in clima caldo, e in terreno piano, alquanto arenoso, e un poco umido. Niuno meglio del Sig. *de Schabol* ha trattato in queſti ultimi tempi della cultura del pesco. Esso esorta fra le altre cose i Giardinieri a smuovere spesso il terreno col bidente, per non tagliare le radici; a torre le erbe nocive; a diradare le frutta, quando sono piccole, e spezialmente quelle, che vengono a mazzetti; e a sfogliare le medesime a poco a poco, acciocchè godano del sole, cominciando dal momento, in cui essa si dispongono a mutare colore,

lore. E contro al mal del *cimice*, e contro all'altro morbo, detto *mal del negro*; il Sig. *de Meuve* suggerisce, dietro alla sperienza, di ungere il pesco con olio di rape salvatiche. E benchè si dovesse all'olio la perdita di molti rami, pure il lodato Autore dice, che un tal metodo sia da preferire a quello del Sig. *Roger*, che vuole, che l'albero si tagli affatto. Inoltre il pesco si dee potare nell'autunno, tagliando solamente i rami secchi, e i putridi. I suoi rami si debbono disporre a globo, per difendersi meglio dal Sole. Perchè durino lungo tempo, giacchè vivono poco, giova innestare questi alberi *a spacco*, nel Gennajo, o sul prugno, o sul mandorlo amaro, o sul *barbìlo*; ch'è l'albero nato dal nocciolo del pesco stesso. Evvi anche il *noce-pesco*, pianta nata dal pesco innestato sul noce, o pure dagli occhj dimezzati dell'uno, e dell'altro albero, ed insiem uniti; ovvero dal ramo del primo introdotto nel tronco forato del secondo, o sia del noce. Le pesche altre sono *spiccacciole*, volgarmente *spaccarelle*, e *duracine*, altre *primaticce*, e altre *tardive*. Delle prime, il cui nocciolo si separa dalla polpa; noi abbiamo le così dette *persiche*, il *persicone*, più grosso, e 'l *sanguigno*. Delle seconde, e delle terze, si contano la *pesca*, volgarmente *percoco riccio*, mezzo rosso, e mezzo bianco nella pelle; il *percoco di Arienzo*,

*con lo pizzo*, o sia con punta simile al capezzuolo delle poppe delle Donne, i quali ambidue maturano in Agosto; le pesche *cocozzare*, grosse, e di buon sapore; le *sanguigne*; e le *marmoregne*, che maturano in Settembre. E delle *noci-pesche* abbiamo la *piccola*, grossa come una buona ciriegia; e la *corrente*, che maturano fra l' Agosto e 'l mese appresso. Si è poi creduto finora, che le pesche fossero velenose nella Persia, e che trasportate in Egitto dal Re CIRO, e di poi passate in Europa, e nella nostra Italia, avessero perduta la qualità venefica; ma ciò è una mera favola. Anche *Columella* scrisse, *lib.* 10:

*. . . & pomis, quæ barbara Persis*
*Miserat, ut fama est, patriis armata venenis.*
*At nunc expositi parvo discrimine lethi,*
*Ambrosios præbent succos, oblita nocendi.*

§. LXXVII Alle piante *drupifere*, oltre all'*olivo*, di cui si è detto sopra, spettano il *crognolo*, il *giuggiolo*, il *dattilo*, il *lazzeruolo*, e il *nespolo*, de' quali ora brevemente parleremo. Il *Linneo* chiama il crognolo, volgarmente *crognale*, *cornus mascula*, e lo registra nella Classe IV *Tetrandria*, perchè ha quattro stami. Il *Tournefort* distingue il selvaggio, e 'l domestico. I frutti del secondo, che sono o *rossi*, o *bianchi*, simili alle olive, e che maturano in Agosto; hanno il sapore acidetto,

e quan-

e quando sono maturissimi, tendono al dolce. Le Monache col giulebbe ne fanno de' *barattoli*, o conserve. Ne' paesi freddi più che ne' caldi, pare, che sieno migliori; poichè il *Plenck* scrive (*Bromatol. p.* 128): *fructus in Auſtria frequens editur crudus*. *Virgilio* (*Aen. l.* 3) chiama le *corniole*, o *crognole*, o *sanguine*, vitto infelice; e *Ovidio* (*Metam. l.* 1) ne fa il miserabile cibo degli uomini primitivi. Gli Antichi ſtimavano il legno più che il frutto, per essere quello duro come il corno, e buono per le aſte delle lance, e delle freccie; scrivendo *Virgilio* (*Georg.* 2):

. . . . *Et bona bello Cornus.*

Oggi se ne formano *camàri*, o bacchette nodose, per divettare, o battere la lana. Il *giuggiolo*, che il *Linneo* unisce al genere de' *Ramni*, e che nell' Enciclopedia vien detto *zizyphus vulgaris*; non ha bisogno di cultura; ama luogo a solatìo, e difeso dal borea; e si propaga per mezzo di pollòni, che sorgono dalla ceppaja; nascendo anche da' noccioli, che convien rompere alquanto, prima di metterli nel semenzajo. Alcuni dicono, che se i noccioli si tengono nell'acqua per una giornata, nascono più preſto, e con minore difficoltà. Queſta pianta venne a Noi dalla Siria, portataci da *Seſto Papirio*, che negli ultimi tempi di *Cesare Auguſto* fu creato Console. I suoi

frutti, detti volgarmente *jojele*, che maturano ne' principj di Settembre, se si mangiano quando hanno preso un colore rosso-scuro, somministrano un sapore agretto-dolce; ma se si mangiano, quando passano al colore ranciato, la loro polpa diviene più dolce, e come viscosa. Seccati al Sole sono buoni per gli decotti pettorali, e per la tosse. Se ne distinguono due varietà, cioè la *tonda*, e la *lunga*. Il legno di quest'albero, ch' è tardo a crescere, è ottimo per gli denti delle ruote de' molini, per le macchine di Fisica sperimentale, e per lavoro di tornio. Simile al giuggiolo è il *zizyphus lotus* dell'Enciclopedia, che produce frutti rotondi, e molto più dolci del primo. Il suo legno, ch'è tenacissimo, è buono per archetti, per cerchj, e per racchette da giocare; onde *legno da racchette* è nominato. I *dattili*, che nascono dalla *palma*, detta dagli Antichi *Phoenix*, e dal *Linneo Phoenix dactylifera*; appartengono alle *drupe*. Non solo ne' climi caldi, come in Sicilia ec., ma anche ne' temperati, può vivere la palma. In Salerno sen vede qualche pianta, come pure ne' Giardini della Capitale. Nella Sicilia evvi la palma minore, o *Chamaerops humilis*, detta *palma di S. Pietro Martire*, e in quel linguaggio *giummarri*, o *scuparina*, secondo il nostro P. *Bernardino da Ucria* ( *Hortus Regius Panhormitanus*, *Panhormi* 1789 ); e la *phoenix dactylifera*.

*fera*. Le palme non danno frutto, se in mezzo di esse non si trova la pianta maschia (*Vol.* II, *pag.* 121). I Fenicj conobbero la necessità della polvere fecondante de' maschj, detti da' Siciliani *scornabecchi*; e 'l noſtro cel. *Giovian Pontano* racconta, che a' suoi tempi v' erano due palme nella Japigia, una *ſtamifera* a Brindisi, e l' altra *piſtillifera* a Otranto: queſta, seconda, dopo la ſterilità di molti anni, portò frutti, allora che, essendosi molto innalzata, e cresciuta, arrivò a punto di potere scoprire l' altra palma, ch' era lontana circa miglia 50. Il *lazzeruolo* (*crataegus azarolus*, *L.*), che si può inneſtare sul cotogno, sul nespolo, e su lo spino bianco; e che vive meglio a spalliera, che isolato; nel terreno fresco, umido, e grasso produce frutti grossi, sugosi, e poco agri; e nelle terre aride, e secche, produce frutti piccoli, e acidissimi. Queſti frutti, che sono di due varietà, cioè rossi, e bianchi; detti *lazzeruole*; maturano in Settembre, e in Ottobre, ed hanno più noccioli nella lor polpa. Il lazzeruolo ama luoghi tepidi e caldi, come la Siria, ove abbonda; la Sicilia, la noſtra Campania, e i luoghi marittimi. *Plinio* dice, che meglio s'inneſta nel prugno selvaggio, nel cotogno, e nello spino. *Palladio* in tutti i meli, e ne' peri, e ne' prugni. Ma in nessun albero, secondo il *Porta*, prende sì bene, come nel pero selvag-

gio. Il *nespolo* vien collocato dal *Linneo*, col nome di *mespilus germanica*, nella Classe XIII *Icosandria*, e nell'Ordine V *Pentagynia*. Esso ama luoghi freschi, ed ombrosi, perciocchè ne' luoghi caldi e le piante, e i frutti vengono piccoli; e si può moltiplicare con innestarlo *ad occhio*, *e a squarcio* sul pero, sul cotogno, e sul nespolo selvaggio. *Teofrasto* dice, che si propaga anche con le radici, e con i pollòni. Il nostro *Porta* insegna, che per avere nespole belle e grandi, bisogna innestarlo sul cotogno; e dice, che sia falsa la dottrina di *Alberto Magno*, il quale afferma, che innestando il nespolo ne' meli, e ne' peri, si hanno frutti senza noccioli. Le nespole, che sono gli ultimi frutti dell'està, hanno noccioli cinque dentro alla lor polpa, secondo quel proverbio: *La nespola ha cinque ale, e cinque ossa*. Il *Micheli* ne descrive due varietà, cioè di frutto grosso, uno rotondo, con la corona aperta, ed uno con la corona chiusa: uno a frutto turbinato, piccolo, con corona aperta, uno di frutto piccolo turbinato, senza noccioli; e due selvatiche piccole, cioè rotonda, e turbinata. In ultimo il *Legno santo* (*diospyros lotus*, *L.*) è un albero dell'Ordine *dioecio*, e della Classe XXIII *Polygamia*. I suoi frutti sono piccole drupe sessili, che col maturarsi divengono morbide, e dolci; contenendo alcuni semi con buccia dura, ed ossea, ma sottile,

tile. Nel Novembre si vendono per la Capitale sotto al nome di *Legno santo*.

§. LXXVIII Il *mandorlo* (*amygdalus communis*, *L.*) occupa il primo luogo fra gli alberi *nociferi*, de' quali ora tratteremo. *Plinio* (*L.* 1; *c.* 22) dubita, che i mandorli fossero in Italia prima di *Catone*, perchè da esso appellate *noci greche*, e trasportate dalla Persia. Quest'albero vegeta bene in suolo leggiero, sabbioso, e calcario, come fra Noi nella Provincia di Trani, nella Puglia, ec., perciocchè nelle terre grasse, lussureggia in germogli inutili. *Teofrasto* attribuisce al medesimo un cielo sereno ed aprico; *Columella* un cielo caldo; e *Palladio* un cielo caldissimo. *Florentino* dice, che questa pianta si compiace de' luoghi caldi, e perciò si propaga nelle Isole, perchè si abbia maggiore frutto. Il mandorlo si può moltiplicare per seme ne' mesi di Gennajo, e di Febbrajo ne' luoghi temperati; e ne' caldi, nell'Ottobre, e nel Novembre; e secondo gli antichi Georgici, per rami, e per barbatelle; e si può innestare *a occhio*, e *a squarcio*, nell'Ottobre, e nel Novembre, sul prugno, sul pesco, e su le pianticelle nate dal proprio seme. *Plinio* insegna, che i mandorli si debbono piantare a maggiore intervallo (come di piedi 20 in 25, secondo *Palladio*) che i peri, e i meli; perciocchè essi mettono radici assai, e succhiano molto umore. Per ri-

tardare la fioritura de' mandorli, il sugo de' quali è in moto, subito che una dolce temperatura si osserva nell'aria; o si tengano a spalliera, o ad alberi a mezz'aria; o pure a siepi, lungo i viali da' Giardini. In tal modo fiorendo essi dopo le gelate, si può assicurare la raccolta di un frutto, che per simile cagione, per lo più manca. Ed io osservo col Sig. *Bernard*, che gli alberi nani mettono fiori più tardi che gli alberi alti, e della specie medesima: dunque lo stesso si dee affermare de' mandorli tenuti bassi, o a spalliera, o a siepe. Di più il lodato Autore riferisce nella sua *Memoria* su di questo argomento, coronata dall' Accad. di Marsiglia; che un Agricoltore avendo tagliato un grosso mandorlo, come per dispetto, lo vide dopo alcuni anni mettere nuovi getti, e su di essi varj fiori più tardi assai, che le altre piante congeneri. Dunque la poca elevazione sul terreno, conchiude il N. A., influì molto alla fioritura ritardata. Delle mandorle alcune sono *dolci*, e altre *amare*. Il P. *Cupani* (*Hortus Catholicus*) Francescano, ne descrive 25 delle prime, e 9 delle seconde; e il *Micheli* ne numera verietà 94. E'noto a tutti, che la maggior parte di esse ha l'involucro duro, e non frangibile con i denti; altre lo hanno frangibile con i denti; ed altre rompibili con le dita, dette in Toscana *premici*, o *stiaccia-mani*, e in Francia *amandes*

*des*

*des Dames*. Nella Peucezia, secondo che il cel. noſtro Canonico *Giovene* mi fa sapere, si coltivano le varietà seguenti: le *comuni*, le *Terlizzesi*, le *ambrosine*, e *della Croce*; senza contare le altre, che non sono sì estese; come pure le mandorle *amare*, che sono pochissime. Nella Provincia suddetta le prime a fiorire sono le *comuni*, e le *mollesche*, o sia d'involucro tenero; le seconde le *Terlizzesi*, e le ultime le *ambrosine*. Que' della Città di Terlizzi, dove le mandorle formano un oggetto di Commercio, poco attendendo al ritardo dell'efflorescenza di tali piante, moltiplicano le *terlizzesi*, dalle quali cavano vantaggio, e con nuove piantagioni, e per mezzo degl'innesti. E corre fra Noi un antico volgare proverbio, in quanto al tempo della fioritura de' mandorli: *Frevaro nu panaro: Marzo nu palazzo: Aprile nu magazzino*. In fatti non si coglie che un paniero di mandorle, quando l'albero mette fiori in Febbrajo, andando le altre a male con le gelate; e, fiorendo in Marzo, se ne ha un palazzo, o sia una ſtanza; ma se n'empie un magazzino, allora che la fioritura avviene in Aprile, tempo per lo più immune dalle gelate. Fra gli Antichi e i fratelli *Quintilj*, e *Plinio*, e *Palladio* insegnano, che le mandorle amare passeranno in dolci, se si farà un foro nella radice, onde fluisca l'umore nocevole; e se si metterà intorno alle radici delle

pian-

piante orina, e fimo porcino. *Affricano* dice, che l'involucro delle mandorle da duro si renderà tenero, se scalzerai le radici prima di fiorire l'albero, e lo irrigherai sovente con l'acqua calda. In ultimo i Georgici greci affermano, che le mandorle nasceranno *scritte*, se aperte le medesime, prenderai il frutto, e scriverai in esso ciò, che ti piacerà, e di nuovo avvoltolo nel fango, e nel fimo porcino, lo riporrai nel suolo.

§. LXXIX Il *noce* (*juglans regia*, *L.*), o sia ghianda di Giove, che, secondo *Virgilio* (*Egl.* 8) si spargevano anticamente nelle nozze per tripudio; ama cielo freddo, anzichè caldo, e terreno dolce, fresco, e di molto fondo, sia esso nelle valli, sia ne' poggi; e mal vive nelle terre argillose. Si moltiplica per via di frutto, che con tutto il mallo si pone nel semenzajo, acciocchè i topi non lo mangino; e l'epoca d'innestare le piante, (il che si dee fare *a zufolo*, o *bocciuolo*) è, quando la pianta si trova in succo pieno. Dopo il primo anno dal semenzajo si trasportino nel luogo a dimora, e si mettino alla distanza di piedi 80 fino a 100, senza punto danneggiare la radice maestra. I noci stanno meglio ne' limiti de' campi, che in mezzo di essi; e l'Ab. *Rozier* dice, che il sugo delle foglie de' noci non sia altrimenti dannoso al suolo; perciocchè la sperienza dimostra, che il letame proveniente da

tali

tali frondi, quando sia ben macerato, non reca pregiudizio alle terre. In oltre i noci si possono moltiplicare per mezzo delle barbatelle, secondo *Damagerone*, e talvolta anche per mezzo di rami; e si può anche innestare in Febbrajo, secondo l' Autore lodato, nel terebinto, e nel pistacchio; e secondo altri, nel prugno, e nel sorbo *peloso* (cioè nel suo tronco, *a spacco*) detto *arbutus* dagli Antichi. Noi trasportiamo le piantoline nate dal seme caduto dall'albero, e le mettiamo lungo le strade, e ne' luoghi inutili. Del noce, ch' è pianta *Moenecia*, cioè, che produce in Marzo fiori sterili, e staminei, e fiori femminei, e fruttiferi; noi abbiamo le seguenti varietà di frutti: le *tonde*, le *lunghe*, le *premici*, o *mollesche*, o *mollesi*, le *dure*, dette *mascoline*, di scorza resistente, e le *grosse*, chiamate *reali* da' Botanici, e da' nostri, noci *pagnotte*. Le migliori noci e *mollesi* e *pagnotte* vengono da Sorrento. Le *reali* hanno il frutto, che non corrisponde alla grandezza della scorza, o sia involucro. *Affricano* dice, che si avranno le noci nude, se tolta la scorza, s' involgerà il frutto illeso e intero, nella lana, o nelle frondi del platano, o in altre frondi, che non sieno tocche dalle formiche, e in tal modo si pianterà. E *Florentino* afferma lo stesso delle mandorle, se si metterà la cenere nelle fosse. In ultimo, *Palladio* scrive; se la noce sarà

dura, e nodosa, si ferisca la corteccia; acciocchè scorra il male umore; e così si avranno le noci *mollesche*. Il frutto del noce si mangia, e rende anche olio: il legno è ottimo per lavori; e le frondi, le radici, la scorza, e specialmente il mallo del frutto, sono utili per l'arte tintoria, essendo il principale ingrediente delle tinte scure. Dal mallo poi si distilla un'acqua aromatica, non disgustosa, che giova contro alle febbri intermittenti. Il *nocciuolo*, detto volg. *nocella* (*corylus Avellana*, L.) (così appellato da *Abellinae*, recondo *Plinio* (L. 13, c. 5); nome patrio dell'Asia, essendo passato dal Ponto nella Grecia, e perciò vengono esse chiamate altresì *nuces ponticae*) prova bene in tutti i fondi, e specialmente ne' leggieri, negli umidi, e negli asciutti; ed ama il Cielo freddo. Si propaga per via di semi, di pollòni, e di *margotti*; e quest'ultimo metodo si sperimenta più utile degli altri. *Teofrasto* ne distingue due varietà, cioè la *selvaggia*, e la *domestica*; ed io in Salerno, nel Giardino, detto *del Fuso*, ne ho numerato le seguenti; 1, *S. Giovanni*, bislunghe; 2. *S. Giovanni*, tonde, e ricciute, che sono ambedue *mollesi*; 3, *tonde*, senza riccio; 4, *tonde*, dure, o *tostesi*, e pelose; le quali tutte maturano in Giugno: quelle di Luglio sono 1, le *antrite*, bislunghe, e *tostesi*; 2, *senza scritto*; 3, le *tonde*, ferrigne, e durissime; 4.

le

le *grosse*, e dure di scorza, e di polpa; e 5, le *rossigne*, e di polpa poco gustosa: quelle di Agosto sono 1, le *gentili*, grosse, e di sapore dilicato; e 2, le *imperiali*, grossissime, e di polpa duretta al gusto. Le migliori poi fra tutte le qualità, sono le *S. Giovanni*, le *gentili*, e le *imperiali*. Nella Città di Avellino, e ne' suoi contorni, si coltiva abbondantemente questa pianta, che rende molto danajo. Del frutto pesto col mele se ne forma *torrone*. I polloni servono per cerchj, e per archetti; e i carboni de' suoi rami entrano nella composizione della polvere *piria*. Anticamente ne formavano delle *aste*. I *pistacchj*, che sono drupe coriacee, come le mandorle, vengono prodotti da un albero, detto *pistacia vera*, o *pistacchio*, ch'è sempre verde, e che si suole innestare sul *terebinto*, altra specie di pistacchio, detto dal *Linneo pistacia terebinthus*, ma di frutti piccolissimi. I pistacchj sono nativi della Siria, e *Lucio Vitellio* li trasportò nell' Italia nel tempo stesso, che da *Flacco Pompejo* furono introdotti nella Spagna. In Sicilia, dove vive bene questa pianta, si esercita la fecondazione artificiale, come si è detto sopra. I più stimati sono i *verdi*, perchè più odorosi, e si crede, che i *bianchi*, e i *giallognoli* sieno prodotti della *pistacia trifolia*, ch'è una specie simile: essi sono stimolanti afrodisiaci. Si potrebbe tentare ne' nostri luoghi marittimi me-

meridionali l'innesto del pistacchio sul mandorlo, secondo che *Didimo* insegna.

§. LXXX. Il *castagno* (*fagus castanea*, L.), che venne in Italia dall'Asia; o pure dalla Sardegna, secondo il *Bruyerino* (*De re cibaria*, l. 2.); ama terra renosa e magra, e Cielo freddo; godendo assai de' monti, e delle valli. Esso si moltiplica per semi, meglio che in qualunque altro modo; mettendo le castagne perfette e grosse in file nel semenzajo, donde poi si trasportano le piante nel luogo, ove debbono esse vegetare. L'Ab. *Rozier* dice, che piantando le castagne, secondo la direzione de' solchi nelle terre, da formare castagneti; nell'anno 4 si svellerà la fila intermedia, e resteranno le piante distanti fra di esse piedi 6; nell'anno 8 se ne svellerà un'altra fila, e si avrà l'intervallo di piedi 24; e così appresso, fino a che si giugnerà alla distanza di piedi 50 in 60. Nelle nostre Provincie si propagano questi alberi da frutto co' *visciglj*, che sono pianticelle selvagge, e poi s'innestano *a zufolo*. Di varietà 11, che io ho numerato nella Città di Tramonti, comprese anche le selvagge, buone solo per gli porci; le migliori castagne sono le *monteforte*, di Settembre; le *S. Mango*; quelle *del Prete*; le *veraci*; e le *riglole palmiggiane* di Ottobre. Le castagne sono buone a mangiare e *lesse* (volg. *vàllene*) e *arrostite* in padelle bucate

(det-

( dette *verole* da' Napoletani, che ne furono gl' inventori ), secondo *Marziale* (*Epig.* l. 5, c. 79)

*Et quas docta Neapolis creavit,*
*Lento Caſtaneae vapore toſtae* )

e infornate ec. Ne' paesi, ove scarse sono le piante cereali, si fa molto consumo di farina di castagne, facendone *polenta* ec. Il legno poi di quest' albero resiste ne' diversi lavori all' aria, e all' acqua. Il *castagno* d' India ( *aesculus hippocaſtanum*, L. ), ch' è diverso dal nostro castagno, appartenendo alla Classe VII *Heptandria*, ama terreni freschi, e vegeta bene lungo le sponde de' fiumi. Il suo frutto, ch' è simile alle nostre castagne, benchè amarissimo, si può mangiare in farina anche dagli Uomini, liberandolo dalla sostanza saponacea, e separandone la fecola. Il *pino* ( *pinus sativa* ) per avere i *pinocchj* rinchiusi in una vera noce; può aver luogo fra gli alberi nociferi, tutto che fosse *conifero*. Perchè quest' albero non regge al trapiantamento, il suo frutto si semina ne' vasi pieni di limo palustre, misto con sabbia. Nate che sono le piante, si trasportano nel luogo, dove debbono crescere, e fruttificare, ponendole alla distanza di piedi 50 le une dalle altre. Perchè i pini nello spuntare di terra, e per gli primi anni 3, o 4, sono appena visibili, e dilicatissimi; perciò nel

Bra-

Brabante seminano il frutto di essi insiem col seme delle gineſtre; le piante delle quali crescendo rapidamente, difendono da tutte le ingiurie delle meteore quelle de' pini; ma dopo l'anno 4 i pini soffocano, e fanno morire tutte le gineſtre. Il pino, che ama i luoghi arenosi, asciutti, e marittimi; e i monti, non ha bisogno di altra educazione, che di essere difeso ne' primi suoi anni, siccome tutti gli alberi fruttiferi, dal guaſto degli animali. Si contano due varietà di pini, cioè il *premice*, e il *duro*, dette da' noſtri *toſte*, e *mollesi*. *Plinio* chiama il *mollese pino Tarentino*. Ho osservato in Salerno, che alberi 4 di pini a frutto *mollese*, producevano coſtantemente ne' primi anni 3 pine 2,000 all' anno; e negli altri anni 3 in seguito, davano pine 1,000 all' anno. La raccolta delle pine si faceva a Salerno nel dì 13 di Dicembre, giorno sagro a S. Lucia. Di quando in quando i rami si diradano col ferro. I pinocchj sono nudritivi, ed afrodisiaci. Il *carrubio* (*ceratonia siliqua*, L.), che spetta alla Classe XXIII *Polygamia*, è una pianta poligama, e triecia, perchè in un Individuo si trovano fiori ermafroditi perfetti, con ſtami, e con piſtilli; in uno fiori maschj ſterili, e in uno fiori femminei. Queſt' albero *siliquoso* vegeta meglio ne' terreni di buon fondo, che ne' secchi; ed ama cielo caldo più toſto che freddo, come nella

nella Sicilia, nel Levante ec. Si può moltiplicare per mezzo di semi, innestando i carrubbi nati, e per mezzo di pollòni. *Palladio* scrive, che nel Febbrajo si possa anche innestare nel prugno, e nel mandorlo; ricevendo esso l'innesto di tutti i frutti; e 'l nostro *Porta* assicura di averlo innestato, con ogni buon successo, sul terebinto, detto carrubbio selvaggio. Nella costiera di Amalfi s'innestano i carrubbi selvaggi; e 'l frutto, detto volgarmente *suscella*, *guainella* ec., che dopo l'innesto rendono, e saporito a mangiare, giovando contro alla tosse, e contro a' mali del petto. In Napoli si dà a' cavalli da carrozza. Si numerano poi varietà tre di carrubbi, e fra di esse la migliore è la così detta *succhiamele*, che si coltiva nella Terra di Bari. In Sicilia si trova la carrubba *mascolina*, che si vende carl. 15 in 16 il cantajo; e la *femminina*, ch'è più polputa, e più dolce, carl. 20 in 24 il cantajo. Finalmente il *gelso* (*morus*) tanto da frutto bianco, che da frutto nero, ha luogo fra le piante *baccifere*; e si può coltivare nel Giardino, venendo richiesti i suoi frutti; servendo le frondi per gli bachi da seta. Il gelso si propaga col seme, che ben asciutto si mette in Aprile nel semenzajo; con trasportare le piante con tutto il pane alle radici nel proprio luogo a dimora; e si può anche moltiplicare per propaggini, e per verghelle messe nel suolo. Questa pianta,

che ama terreno calcario, ed asciutto, e luoghi caldi, e marittimi; riceve ogni sorta d'innesto, ma il più usato è quello *a scudo*. Fra gli Antichi *Berizio* scrive, che il gelso si può innestare nel castagno, nel faggio, nel pioppo; e, secondo *Diofane*, nel melo, nel terebinto, nell'olmo, e nel pioppo bianco, dal quale la *mora* si fa bianca; e, secondo *Palladio*, anche nel fico. Il gelso nero, ch'è selvaggio, dà bacche buone a mangiare, e per uso di Medicina; e il bianco somministra bacche, che in Napoli si mangiano pure da ogni sorta di Persone.

§. LXXXI Ognun sa, che i frutti da mangiare si debbono corre allora che essi sono maturi, e che i frutti da serbare per l'inverno, si vogliono corre perfetti, ma non maturi. E cominciando dagli ultimi, *Berizio* insegna, che le *more* lungamente si serbano in vaso di vetro, immerse nel proprio succo, o sia vino, e chiuso con diligenza. Le *carrubbe* si serbano in magazzini asciutti, e meglio su'graticci, secondo *Palladio*. Le *pine*, che si vendono carl. 5 fino a 12 il centinajo, si colgono in Novembre, prima che si aprano, e si conservano coverte di terra. Le *castagne*, che fra Noi si vendono fresche da carlini 20 fino a 40 il sacco, che contiene tomola 3; e le fresche, dette del *Prete*, fino a'duc. 6; le *verole* fino a'duc. 5; e le *monde* fino a carlini 20 il cantajo;

si

si conservano nel modo seguente. Le fresche si cuoprono di arena, dopo che il Sole, o pure l'aria al coperto, le ha ben asciugate. Le *monde*, dette *spiſtate*, si fanno bene affumigare sopra graticcj elevati, poi si mondano, e perchè reſtino nude del tutto, si mettono ne' sacchi, e si battono con baſtoni. Le *verole* si mettono nell'acqua, e dopo giorni 8, o 10, quando cioè la spuma si fa vedere sul fluido, si alzano, e si fanno asciugare sul pavimento; e in ultimo si ammassano, rivoltandole mattina e sera fino al perfetto asciugamento; e queſte caſtagne durano fino a S. Antonio da Padova. Le caſtagne *del Prete* si fanno affumigare sopra graticcj elevati, accendendo fuoco al di sotto, con avvalersi pure de' fuſti del frumentone: dopo giorni 8, o 10 si calano in terra, e si bagnano con acqua, e in ultimo si mettono nel forno a sufficienza riscaldato, all' altezza di un palmo, ed ancora più; con fabbricare con argilla e con mattoni innalzati, ed anche con pietre, la bocca del forno. Dopo ore 10 in 12 si provano, e si eſtraggono. In Avellino, e in Monteforte ec. riescono eccellenti. Le *nocelle*, che coſtano fino a' carl. 30 il tomolo, si conservano sotto alle arene fino ad Aprile: nel Giugno, o in Maggio si fanno affumigare come le caſtagne, o pure si mettono nel forno; e nel paese di Mercogliano le rompono, e infilzando il frutto nel filo bian-

co, appendono quelle corone ne' luoghi secchi; e sotto al nome di *antrite*, si vendono un *tornese* il *filo*, che riceve da 10 fino a 12 globetti, o sieno frutti. Le *noci*, che in Sorrento si pagano fino a' carl. 24 il tomolo, si serbano o sotto alla paglia, o sotto all'arena, o sotto alle proprie foglie secche, o nelle casse di tavole di noce; o pure miste con le cipolle, alle quali tolgono in contraccambio la fortezza, o acredine. *Marziale* afferma per esperienza, che le noci verdi liberate dal loro guscio, e poste nel mele, si mantengono fresche per un anno; e che quel mele guarisce le arterie, e le fauci. Nella Terra di Bari si tengono esposte le mandorle col loro guscio per giorni 7, o 8 al Sole, e quindi in luogo asciutto si serbano per anni 3, o 4. Le *nespole* si colgono acerbe alquanto, e si cuoprono con paglia a suolo rado; o pure dopo di averle fatto macerare per giorni 5 nell'acqua salsa, s' infondono nel vin cotto. Le *lazzeruole* si conservano coperte di miglio, o panico, secondo *Palladio*; o pure si colgono acerbe, e per una settimana si lasciano intatte, per meglio separare le sane dalle viziate: poi si mettono ne' vasi di argilla intermezzate con l'arena di fiume, ben crivellata, e chiusi i vasi si ripongono in luogo asciutto. Se l'anno correrà secco, quasi tutte si serberanno illese; se piovoso, molte se ne corromperanno. Le *giuggiole*

si

si mantengono o dentro a' vasi di argilla, o appese con tutti i ramuscelli con le frondi. Le *pesche* si serbano o a guisa di fichi, toltone il nocciolo, seccate al Sole; o pure condite col mele; o intere dentro al vin cotto, dopo di avere oppilato il loro ombelico con gocce di pece calda; o finalmente, secondo il *Porta*, dentro a' barili impeciati al di fuora, e sommersi nelle acque di cisterna. Le *susine*, o *prugne*, secondo *Panfilo*, si possono serbare nuotando ne' vasi ben chiusi, entro a vino dolce, o pure nuovo; e secondo *Palladio*, seccate al Sole su' graticci; e secondo altri, prima sommerse nell'acqua marina, o nella morchia fresca bollente, e poi alzate, e in ultimo seccate o nel forno tepido, o nel suolo. *Columella* dice, che le prugne si colgano immature alquanto, si tengano per un giorno all'ombra, e appresso si mettano ne' vasi entro a parti uguali di aceto e di vin cotto; con aggiugnervi un poco di sale, per impedire la generazione di qualche verme. Anche si possono serbare appese con tutti i ramuscelli in luoghi asciutti. Le *ciriegie* si serbano fresche con immergerle per minuti nella cera liquefatta, dalla quale poi si liberano, con farle discendere nell' acqua calda; o pure si possono seccare al Sole. I *fichi* o si fanno seccare in sull'albero, o al Sole, o nel forno, e si serbano secche, o con la buccia, o senza di essa, dette *mondate*.

te. *Africano* vuole, che i fichi si possono serbare ancora freschi, co'loro pedicini, dentro alle botti piene di vino. E *Palladio* scrive, che i fichi si mantengono freschi nel mele, ordinati in modo, che non si tocchino. I migliori fichi secchi sono que', che asciugati alquanto al Sole, si mettono nel forno: in essi non si generano vermi. Le *mele-granate* si serbano o appese, dopo di aver impeciato i loro pedicini; o dentro le botti piene di arena, secondo *Catone*; o appese, dopo di averle immerse nell'acqua marina, o nella morchia bollente, con tenerle appresso per giorni 3 al Sole, chiudendole nella notte: ma quando si vogliono mangiare, bisogna lavarle ben bene con l'acqua. Anche si mantengono sotto alle paglie, e in mezzo all'orzo, senza che l'una tocchi l'altra. I *cedri*, secondo *Sozione*, si serbano in mezzo all'orzo per tutto l'anno, dopo di averli unti bene di gesso molle. I *limoni* si mantengono sotto alle *arene*. Le *sorbe* si possono serbare nel vino cotto, o pure secche al Sole, o al forno. Le *mele* si serbano sul tavolato, mettendovi sotto le frondi de' noci; o sul pavimento con le paglie, e senza che l'una tocchi l'altra. Gli Antichi le tagliavano con coltello di canna, o pure di osso (mezzo non più usato da' moderni) in due, o in tre porzioni, e le facevano seccare al Sole. Finalmente le *pere* o si seccavano al Sole

da-

dagli Antichi, come si è detto delle mele, e come si pratica anche da Noi; o pure le coprivano con paglie, o con crusca, mettendo le une discoste dalle altre. Ma volendo serbare le pere d'inverno fresche, si metta o pece, o la cera di Spagna sull'estremità del pedicino; indi si chiuda la pera in un involto di carta, e si appenda con filo a un chiodo, a tutt'aria: o un moscherino, che intorno ad essa svolacchierà, o pure una macchia sulla carta bianca, saranno il segno, che il frutto è buono per la tavola. In tal modo il fu nostro *Principe di Jaci* faceva custodire le ottime pere invernali. Ed ognun sappia, che i frutti da serbare si vogliono corre a mano con tutto il pedicino, non ancor maturi, e sani, e perfetti, e grossi.

*Il fine del Volume sesto.*

1409747

BIBLIOTECA NAZIONALE NAPOLI

IN-

523648

# INDICE
## DE' CAPITOLI

CAPO I L'*Oliveto. Delle varietà degli olivi, e del modo di propagarli: ove si fa parola dell'olivastro, dell'innesto, e del tempo, in cui si debbono piantare gli olivi.* pag. 5
II *Segue lo stesso argomento.* 21
III *Del terreno, dell'esposizione, della coltura, della concimazione, e del potamento degli olivi. Si ragiona delle malattie, e de' danni a' quali e l'albero e'l frutto vanno soggetti. Predizioni su la raccolta delle olive.* 38
IV *Continuazione dello stesso argomento.* 54
V *Della raccolta delle olive per uso della mensa, e del condimento di esse. In qual maniera si faccia l'olio?* 89
VI *De' trappeti, e della conservazione dell'olio. Si ragiona sommariamente di tutta l'Economia olearia degli Antichi, per ammaestramento de' moderni. La riforma del torchio alla genovese. Si notano altre piante, da cui semi si può estrarre olio.* 119
VII *Il Pomario, o Giardino: ove si tratta de' generi, del sito, dell'ordine, della moltiplicazione, dell'innesto, e della potatura degli alberi fruttiferi. Se l'arte possa accelerare l'annuo accrescimento de' medesimi; e se vi sia mezzo da forzare gli alberi a portare frutto? De' morbi in generale degli alberi fruttiferi, e de' rimedj opportuni.* 160
VIII *Segue lo stesso argomento.* 180
IX *Della coltura degli alberi fruttiferi in particolare, ove si tratta della raccolta, e della conservazione de' frutti,* 197